

Fabricant français
de matériel pour
la boulangerie &
la pâtisserie

**TARIF
2016**

göppaninatic



CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE

TOUTE COMMANDE TELEPHONIQUE DOIT ETRE CONFIRMEE PAR FAX OU PAR COURRIER

Ce tarif étant calculé sur la base d'un règlement à 30 jours, tout report injustifié d'un règlement entraînera une suspension de livraison des commandes en cours.

Les dimensions, les poids et les puissances ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis.

GARANTIE :

Les pièces de rechange ne sont livrées que contre remboursement. Notre garantie s'étend pendant un an au remboursement de toute pièce d'origine, non détériorée, retournée à notre service pour expertise, et reconnue défectueuse. Elle exclut toute avarie résultant d'une erreur d'installation ou d'utilisation, ainsi que les frais de port, main d'œuvre et déplacement. La garantie main d'œuvre est à assurer par l'installateur.

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils.

Tout groupe frigorifique défectueux sous garantie doit être retourné complet avec son condensateur et soigneusement emballé.

Les groupes frigorifiques à **refroidissement par air** ne doivent pas fonctionner dans une ambiance **supérieure à 30°C**.

Toute demande de port Express sera facturée en supplément.

Le personnel de montage n'étant pas habilité à effectuer des travaux d'électricité en bâtiment, **les prises de courant avec protection et reliées à la terre doivent être prévues par le client.**

Nos marchandises voyagent **aux risques et périls du destinataire** qui doit déballer et faire toute réserve circonstanciée sur le bordereau et les confirmer par lettre recommandée sous 48 heures au transporteur.

POUR TOUTE COMMANDE LIVREE PAR NOS SOINS, BIEN PRECISER :

Nom, adresse, numéro de téléphone, **jour de fermeture**, accès et **situation du fournil** (ex : rez de chaussée, sous sol, escalier droit ou tournant), hauteur disponible sous plafond à l'emplacement de l'armoire ou de la chambre climatisée.

EN CE QUI CONCERNE LES CHAMBRES CLIMATISEES A CELLULES FIXES :

Un **plan du fournil métré** devra être joint avec la commande représentant le matériel existant et en précisant l'emplacement de l'enceinte. Indiquer la position des groupes, l'arrivée de l'électricité et la nature du courant.

S'il y a un **écoulement**, préciser l'endroit.

Préciser également la disposition des portes, leur sens d'ouverture et la hauteur sous plafond.

L'arrivée d'eau et l'écoulement sont à la charge du client.

Tous les prix indiqués dans ce tarif sont compris hors taxe avec T.V.A. 20% en sus (taux TVA en vigueur).

CONSEILS UTILES A NOS CLIENTS :

Lire attentivement la notice de mise en service, d'utilisation et d'entretien, que Panimatic fournit avec chaque matériel.

- Dans l'optique d'une économie de temps, conservez précieusement ce document et consultez-le pour l'entretien de votre matériel. En cas d'absence du document, le réclamer.

- L'entretien courant de toutes nos machines ou appareils est simple et rapide.

- Tous les appareils comportant un moteur ou un équipement électrique doivent obligatoirement être reliés à la terre. Tout accident provoqué par le non-respect de cette consigne, pourra engendrer de grave conséquence. Panimatic décline toute responsabilité en cas d'accident, même s'il était provoqué par un branchement provisoire fait, à titre gratuit, par l'un de ses employés (voir clauses de notre garantie).

- Les **installations électriques, branchements d'eau et tous travaux spéciaux** d'agencements préalables à l'installation d'une machine ou d'un appareil doivent, pour votre sécurité, être effectués par un **spécialiste de votre choix** et ne peuvent en aucun cas être pris en charge par Panimatic.

- **IMPORTANT : ne branchez jamais un appareil sans vérifier au préalable la tension du secteur.**
Panimatic ne saura être tenu pour responsable, et la garantie invoquée, en cas d'accident.

SOMMAIRE

CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE

SOMMAIRE

TRAVAIL DE LA PÂTE

Refroidisseurs d'eau verticaux	p 2
Refroidisseurs d'eau horizontaux	p 4
Diviseuses hydrauliques	p 6
Tradirecord diviseuse	p 8
Mini balancelles	p 10
Façonneuses	p 12
Laminoirs	p 14

MANUTENTION - MOBILIER - ACCESSOIRES

Armoires de couches automatiques	p 16
Couches automatiques et Clean Brosse	p 18
Parisiens, Chariots inox pour chambre, Repose pâtons et Echelles à bacs	p 20
Echelles de manutention inox et Armoires mobiles sèches pour plaques	p 24
Tables inox, Bac à pâte, Supports muraux et Séchoir à couches	p 26
Bac à sel, Tours secs, Plans de travail, Meubles inox et Accessoires	p 28

POUSSE CONTRÔLÉE - ÉTUVE

Supports de four	p 32
Etuves inox	p 34
Armoires de fermentation pour croissants et viennoiseries, plaques 400x600	p 36
Armoires de fermentation pour filets de cuisson ou couches automatiques	p 38
Armoires de fermentation avec grilles et couches pour travail traditionnel	p 42
Chambres de fermentation pour chariots de stockage ou de cuisson	p 48
Tours climatisés (voir p 56 rubrique froid positif)	
Armoires climatisées pour bacs à pâte (voir p 62 rubrique froid positif)	

FROID POSITIF - CHOCOLAT

Tours démontables réfrigérés ou climatisés pour plaques 400x600	p 56
Tours non démontables réfrigérés pour plaques 400x600	p 58
Armoires réfrigérées ou chocolat P46 et P66 pour plaques 400x600	p 60
Armoires réfrigérées ou climatisées pour bacs à pâte	p 62
Chambres réfrigérées pour échelles à bacs à pâte	p 64
Chambres froides sur mesure, température positive	p 66

FROID NÉGATIF

Surgélateurs conservateurs type P87/C87, compartiments 600 x 800	p 68
Conservateurs négatifs et positifs ventilés type P58, compartiments 400 x 600	p 72
Surgélateurs conservateurs type P58, compartiments 400 x 600	p 74
Tours négatifs de surgélation et de conservation	p 76
Surgélateurs P88, P67 et chambres de surgélation	p 78
Chambres de conservation sur mesure, température négative	p 80

CUISSON

Fours ventilés électriques	p 82
Fours à soles réfractaires avec buée	p 85
Radiateurs de buée	p 86
Opticouche	p 87
Fours Compagnon boulangers à soles réfractaires	p 88
Enfourneur pour four Compagnon et accessoires	p 91

CONDITIONS GENERALES DE VENTE p 92

INDEX p 94

REFROIDISSEURS D'EAU

VERTICAUX

POUR FIXATION MURALE OU
POSE SUR CHAISE AU SOL

DESCRIPTIF

Cuve 50 ou 90 litres
Débit 50 ou 80 L /heure selon contenance
pour refroidissement de + 20°C à +1°C
Litrage gradué
Cuve en polyester stratifié armé de
qualité alimentaire
Carrosserie aluminium laquée blanche
Isolation en mousse expansée
Groupe de condensation à air
Groupe de condensation à eau sur demande
Groupe puissant avec détendeur
Groupe incorporé sur glissières
Platine fournie pour fixation murale
Tension 240 V Mono



*REV 50/50
sur chaise en option*



REV 90/80

EN OPTION

Non fourniture du logement de groupe
Installation du groupe à distance (jusqu'à 15m)
Réchauffement avec résistance et thermostat
Pompe, raccords et interrupteur à
distance (jusqu'à 5m)
Chaise pour pose au sol (hauteur 700mm)
Compteur remise à zéro manuelle

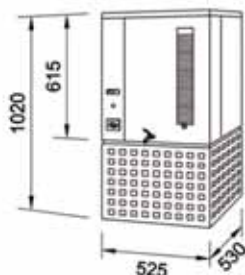


*REV 90/50
avec groupe
à distance*

REFROIDISSEURS VERTICAUX

REFROIDISSEURS : VOLUME UTILE 50 LITRES

COMPRIS GROUPE PUISSANT AVEC DETENDEUR

**REV 50/50****Débit (de +20°C à +1°C) : 50L /heure**

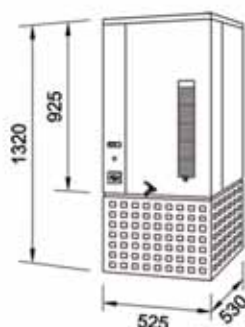
Groupe 1/2 CV

Compris platine pour fixation murale et litrage gradué

CAE 9460, 56kg, 1 kw, 5.3 A

2 748 € H.T.**REFROIDISSEURS : VOLUME UTILE 90 LITRES**

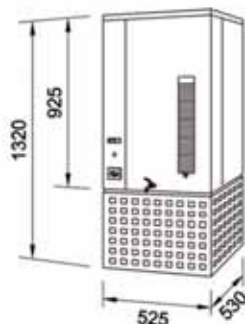
COMPRIS GROUPE PUISSANT AVEC DETENDEUR

**REV 90/50****Débit (de +20°C à +1°C) : 50L /heure**

Groupe 1/2 CV

Compris platine pour fixation murale et litrage gradué

CAE 9460, 70kg, 1 kw, 5.3 A

3 626 € H.T.**REV 90/80****Débit (de +20°C à +1°C) : 80L /heure**

Groupe 1 CV

Compris platine pour fixation murale et litrage gradué

CAJ 9510, 70kg, 1.7 kw, 6.7 A

3 742 € H.T.**OPTIONS**

- 123 € Moins value pour non fourniture du logement de groupe
- 1 540 € net** Supplément pour installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne
- 242 € Supplément pour réchauffement (résistance + thermostat)
- 474 € Supplément pour pompe, raccords et interrupteur à distance (jusqu'à 5m)
- 198 € Supplément pour chaise permettant la pose au sol (hauteur 700mm)
- 344 € net** Supplément pour compteur remise à zéro manuelle

REFROIDISSEURS D'EAU

HORIZONTALX POUR FIXATION MURALE OU POSE SUR PIEDS

DESCRIPTIF

- Cuve 50, 140 ou 360 litres
- Débit 50 à 210 L /heure selon contenance pour refroidissement de + 20°C à +1°C
- Cuve en polyester stratifié armé de qualité alimentaire
- Carrosserie aluminium laquée blanche
- Isolation en mousse expansée
- Groupe de condensation à air
- Groupe de condensation à eau sur demande
- Groupe puissant avec détendeur
- Groupe incorporé sur glissières pour le REH 50/50
- Litrage gradué et platine pour fixation murale fournis pour REH 50/50
- Compteur de remise à zéro manuelle fourni pour les REH 140 litres
- Pompe et compteur de remise à zéro fournis pour les REH 360 litres
- Tension 240 V Mono ou 400 V selon modèles



EN OPTION

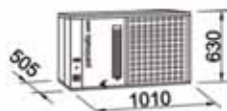
- Installation du groupe à distance (jusqu'à 15m)
- Réchauffement avec résistance et thermostat
- Pompe, raccords et interrupteur à distance (jusqu'à 5m)
- Support pour fixation murale pour les modèles REH 140 litres et REH 360 litres
- Compteur remise à zéro manuelle pour le modèle REH 50/50



REFROIDISSEURS HORIZONTAUX

REFROIDISSEURS : VOLUME UTILE 50 LITRES

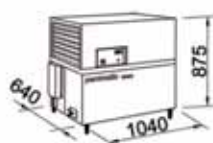
COMPRIS GROUPE PUISSANT AVEC DETENDEUR

**REH 50/50****Débit (de +20°C à +1°C) : 50L /heure**

Groupe 1/2 CV, 240 V mono

Compris chaise pour fixation murale et litrage gradué

CAE 9460, 60kg, 1 kw, 5.3 A

3 217 € H.T.**REFROIDISSEURS : VOLUME UTILE 140 LITRES**COMPRIS GROUPE PUISSANT AVEC DETENDEUR
AVEC COMPTEUR REMISE A ZERO MANUELLE INCORPORE**REH 140/50****Débit (de +20°C à +1°C) : 50L /heure**

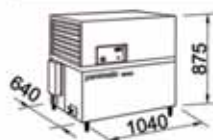
Groupe 1/2 CV, 240 V mono

CAE 9460, 110kg, 1 kw, 5.3 A

4 106 € H.T.**REH 140/80****Débit (de +20°C à +1°C) : 80L /heure**

Groupe 1 CV, 240 V mono

CAJ 9510, 110kg, 1.4 kw, 6.7 A

4 329 € H.T.**REH 140/100****Débit (de +20°C à +1°C) : 100L /heure**

Groupe 1 1/8 CV, 240 V mono

CAJ 9513, 120kg, 1.8 kw, 8.7 A

4 552 € H.T.**REH 140/130****Débit (de +20°C à +1°C) : 130L /heure**

Groupe 1,5 CV, 240 V mono

CAJ 4519, 130kg, 2.7 kw, 12.1 A

4 774 € H.T.**REFROIDISSEURS : VOLUME UTILE 360 LITRES**COMPRIS GROUPE PUISSANT AVEC DETENDEUR
AVEC POMPE ET COMPTEUR REMISE A ZERO INCORPORES**REH 360/180****Débit (de +20°C à +1°C) : 180L /heure**

Groupe 1,5 CV, 400 V

TFH 4519, 140kg, 2.9 kw, 5 A

7 474 € H.T.**REH 360/210****Débit (de +20°C à +1°C) : 210L /heure**

Groupe 2 CV, 400 V

TFH 4524, 150kg, 4.2 kw, 6.1 A

7 687 € H.T.**OPTIONS EN SUPPLEMENT**

1 540 € net	Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne
242 €	Réchauffement (résistance + thermostat)
474 €	Pompe, raccords et interrupteur à distance (jusqu'à 5m)
245 €	Chaise murale
344 € net	Compteur remise à zéro manuelle



tarif 2016

5

DIVISEUSES HYDRAULIQUES

CUVE CARREE, RONDE ou RECTANGULAIRE

DESSCRIPTIF

Cuve carrée - 480 x 480 x 130 mm pour 5 à 20 kg de pâte

Cuve ronde - diam. 495 x 130 mm pour 5 à 20 kg de pâte

Cuve rectangulaire - 480 x 400 x 130 mm pour 4 à 16 kg de pâte

Diviseuse à fonctionnement hydraulique par vérin double effet et pompe hydraulique à engrenages. En une seule opération, la diviseuse à coupe directe débite 10 à 80 pâtons pesant de 50gr à 2kg

Couteaux en acier inoxydable

Remontée automatique des couteaux

Sortie automatique des couteaux pour nettoyage

Cuve et couvercle en aluminium

Fonctionnement silencieux

Carrosserie en tôle laquée blanche cuite au four

Plaques de fond renforcées en PVC de qualité alimentaire sans vis apparente permettant le nettoyage aisé et complet

Levier de commande et bouton d'arrêt d'urgence en façade

Puissance moteur 1.5Kw – 50/60Hz – 400V – 3.4A



EN OPTION

Kit anti-projection de farine

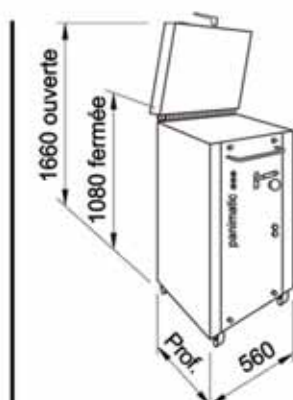
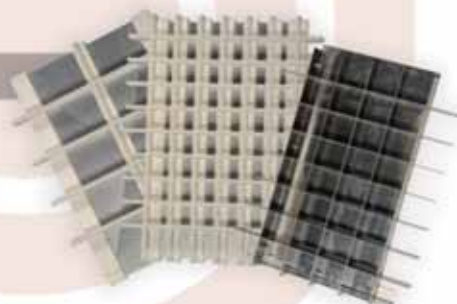
Habillage inox

Couvercle revêtement anti-adhérent

Régulateur de pression

Bac de fleurage

Grilles de divisions supplémentaires selon modèle



Prof. cuve carrée et ronde : 650mm hors levier

Prof. cuve rectangulaire : 570mm hors levier

Largeur avec kit anti-projection de farine : 600mm



DIVISEUSES HYDRAULIQUES

SORTIE AUTOMATIQUE DES COUTEAUX INCLUS

Modèle	Cuve	Nb de divisions	Taille des divisions en mm	Poids des pâtons en gr	Prix H.T.
PRE20	Rectangulaire	20	118 x 78	200/800	7 810 €
PC20	Carrée	20	118 x 94	250/1000	7 915 €
PRO20	Ronde	20	-	250/1000	8 174 €
P10	Carrée	10	238 x 94	500/2000	7 862 €
P12	Carrée	12	118 x 158	400/1600	7 862 €
P16	Carrée	16	118 x 118	300/1250	7 862 €
P24	Carrée	24	118 x 78	200/800	8 018 €
P12/24	Carrée	12/24	118 x 150 / 118 x 78	200/1600	9 890 €
P24/48	Carrée	24/48	78 x 118 / 78 x 57	100/800	10 150 €
PRE40	Rectangulaire	40	78 x 57	100/450	8 538 €
PRE80	Rectangulaire	80	57 x 37	50/250	9 963 €
PRE10/20	Rectangulaire	10/20	78 x 238 / 78 x 118	200/2000	10 046 €
PRE20/40	Rectangulaire	20/40	78 x 57 / 78 x 24	100/800	10 046 €
Tasseuse à pâte	Rectangulaire	-	-	-	6 614 €
	Carrée	-	-	-	6 718 €

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 374 € Kit anti-projection de farine
- 1030 € Habillage inox
- 213 € Couvercle revêtement anti-adhérent
- 172 € Régulateur de pression
- 83 € Bac de fleurage

GRILLES INOX SUPPLEMENTAIRES EN OPTION

Prix H.T.

Pour PC20 , cuve carrée, 20 divisions	grille de 40 divisions	972 €
	grille de 80 divisions	1 222 €
Pour PRE20 , cuve rectangulaire, 20 divisions	grille de 40 divisions	972 €
	grille de 80 divisions	1 222 €
Pour P12 , cuve carrée, 12 divisions	grille de 24 divisions	972 €
	grille de 48 divisions	1 060 €
Pour P24 , cuve carrée, 24 divisions	grille de 48 divisions	972 €
	grille de 72 divisions	1 060 €
Pour P12/24 , cuve carrée, 12/24 divisions	grille de 48 divisions	972 €
	grille de 72 divisions	1 060 €
Pour P24/48 , cuve carrée, 24/48 divisions	grille de 96 divisions	972 €
Pour PRE20/40 , cuve carrée, 20/40 divisions	grille de 80 divisions	972 €
Pour tasseuse	grille de 20 divisions	1 060 €
	grille de 40 divisions	1 222 €



TRADIRECORD DIVISEUSE

POUR BAGUETTES DE TRADITION A FORMER OU PATONS A FACONNER

DESRIPTIF

Cuve rectangulaire - 480 x 400 x 130 mm pour 4 à 13 kg de pâte

La diviseuse-formeuse permet soit de diviser 20 pâtons à façonner, soit de former des baguettes ou pains de présentation et de saveur différentes. La division classique est obtenue en une seule opération en fermant le couvercle. Le formage des produits de tradition est réalisé grâce à la grille latérale interchangeable

Caractéristiques techniques identiques à la diviseuse hydraulique (voir page 6)

Equipement de base de la tradirecord diviseuse :

- Support de grille escamotable
- Grille escamotable plastique 10 baguettes
- Grille escamotable plastique 7 pains
- Plateau de transfert plastique avec feuille silicone
- Bac de fleurage
- Support rangement de grille
- Couvercle revêtement anti-adhérent
- Kit anti-projection de farine
- Régulateur de pression



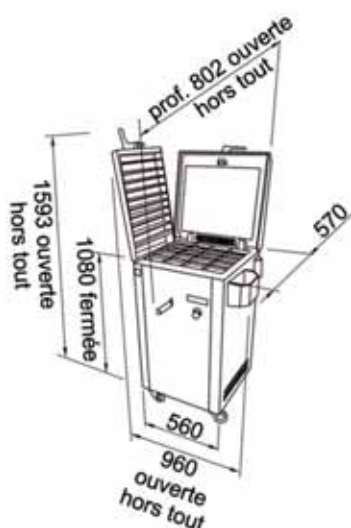
EN OPTION

- Grilles escamotables plastiques ou inox, de 6 à 54 divisions
- Plateau de transfert plastique nu
- Plateau de transfert alu nu ou inox 15/10
- Feuille de silicone pour plateau de transfert plastique ou alu
- Feutre pour plateau de transfert inox
- Echelle mobile spéciale 15 bacs
- Echelle mobile spéciale 20 bacs
- Bac à pâte plastique dimensions 390 x 540 x 80mm spécial Tradirecord
- Habillage inox



TRADIRECORD DIVISEUSE

SORTIE AUTOMATIQUE DES COUTEAUX INCLUS

**Mixte diviseuse PRE20 tasseuse et formeuse**

prix H.T.

12 000 €

Cuve rectangulaire et grille de 20 divisions

190kg, 1.5 kw, 3.4 A, 400V, 50/60Hz

(profondeur hors levier, largeur avec système tradirecord 660mm)

largeur avec kit anti-projection de farine 600mm)

Compris équipement de base de la tradirecord diviseuse :

Support de grille escamotable

Grille escamotable plastique 10 baguettes

Grille escamotable plastique 7 pains

Plateau de transfert plastique avec feuille silicone

Bac de fleurage

Support rangement de grille

Couvercle revêtement anti-adhérent

Régulateur de pression











Kit anti-projection de farine

OPTIONS

- 47 € Plateau de transfert plastique nu
 78 € Plateau de transfert alu nu ou inox 15/10
 104 € Feuille de silicone pour plateau de transfert plastique ou alu
 31 € Feutre pour plateau de transfert inox
 18 € Bac à pâte plastique dimensions 405 x 530 x 80 mm spécial Tradirecord
 484 € Echelle mobile spéciale pour 15 bacs
 536 € Echelle mobile spéciale pour 20 bacs
 1030 € Habillage inox








GRILLES ESCAMOTABLES SUPPLEMENTAIRES EN OPTION**GRILLES INOX**

Prix H.T.

Pour 6 pains, 6 x 1 de 80 x 400mm		468 €
Pour 7 pains, 7 x 1 de 68 x 400mm		468 €
Pour 10 baguettes, 10 x 1 de 48 x 400mm		510 €
Pour 10 sandwiches, 5 x 2 de 96 x 200mm		551 €
Pour 12 sandwiches, 6 x 2 de 80 x 200mm		551 €
Pour 14 sandwiches, 7 x 2 de 68 x 200mm		551 €
Pour 16 sandwiches, 8 x 2 de 60 x 200mm		551 €
Pour 20 sandwiches, 10 x 2 de 48 x 200mm		551 €
Pour 40 petits pains, 8 x 5 de 60 x 80mm		624 €
Pour 54 petits pains, 9 x 6 de 53 x 67mm		728 €

GRILLES PLASTIQUES

Prix H.T.

Pour 7 pains, 7 x 1 de 68 x 400mm		364 €
Pour 9 baguettes, 9 x 1 de 53 x 400mm		406 €
Pour 10 baguettes, 10 x 1 de 48 x 400mm		406 €
Pour 14 sandwiches, 7 x 2 de 68 x 200mm		499 €
Pour 18 sandwiches, 9 x 2 de 53 x 200mm		499 €
Pour 20 sandwiches, 10 x 2 de 48 x 200mm		499 €
Pour 50 petits pains, 10 x 5 de 48 x 80mm		728 €

MINI BALANCELLES

CHAMBRE DE DETENTE POUR PATONS A CHARGEMENT MANUEL ET SUPPORT DE FACONNEUSE

DESSCRIPTIF

Chambres de détente pour balancelles linéaires
2 largeurs de balancelles disponibles : 95 ou 135 mm
2 profondeurs de mini balancelle disponibles :
1070 ou 1270 mm
Façonnage facilité, amélioration du repos des pâtons
et gain de temps
Séchage des poches par ventilation
Mouvement manuel en cas de panne électrique
Feutres en polyester
Tablette de découpe rabattable, profondeur 260 mm
Combinable comme support pour façonneuse
Moteur monophasé 0.37kW, 2A, 240 V + terre
Intensité prise mono + terre : 16A

EN OPTION

Poche en feutre tous modèles
Alimentation en triphasé
Lampe germicide
Moteur à droite
Sans tablette de découpe



Mini balancelle
MC 45

Tablette de découpe
rabattable



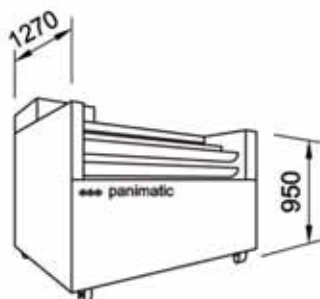
Mini balancelle
MC PL 60

A PRÉCISER LORS DE LA COMMANDE : MONTÉE OU DÉMONTÉE

MINI BALANCELLES - POCHE DE 95MM DE LARGE

SÈCHAGE DES POCHE PAR VENTILATION INCLUS

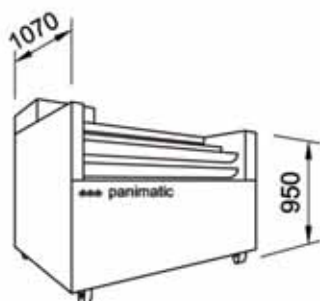
TABLETTE DE DÉCOUPE RABATTABLE COMPRIS (Prof. : + 260mm)

**Profondeur 1270 mm**

41 balanceilles linéaires

pour baguettes de 250 gr et pains de 400 gr

	largeur	Poids	Prix H.T.
MC 35 pour 246 baguettes ou 205 pains	1130mm	295 kg	5 849 €
MC 45 pour 287 baguettes ou 246 pains	1330mm	315 kg	6 048 €
MC 55 pour 369 baguettes ou 287 pains	1530mm	340 kg	6 405 €
MC 65 pour 410 baguettes ou 328 pains	1730mm	365 kg	6 629 €

**Profondeur 1070 mm**

33 balanceilles linéaires

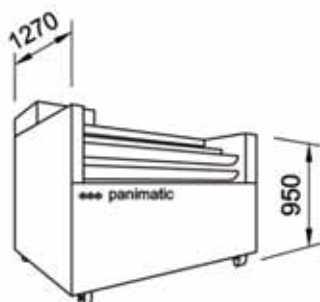
pour baguettes de 250 gr et pains de 400 gr

	largeur	Poids	Prix H.T.
MCR 35 pour 231 baguettes ou 198 pains	1330mm	270 kg	6 072 €
MCR 40 pour 297 baguettes ou 264 pains	1530mm	290 kg	6 202 €
MCR 45 pour 330 baguettes ou 297 pains	1730mm	315 kg	6 629 €

MINI BALANCELLES - POCHE DE 135MM DE LARGE

SÈCHAGE DES POCHE PAR VENTILATION INCLUS

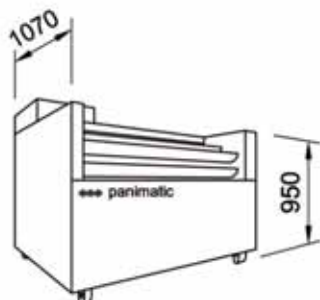
TABLETTE DE DÉCOUPE RABATTABLE COMPRIS (Prof. : +260mm)

**Profondeur 1270 mm**

30 balanceilles linéaires

pour pains de 500 gr et pains de 700 gr

	largeur	Poids	Prix H.T.
MCPL 30 pour 180 pains de 500gr ou 150 pains de 700gr	1130mm	280 kg	5 837 €
MCPL 40 pour 210 pains de 500gr ou 180 pains de 700gr	1330mm	300 kg	5 970 €
MCPL 50 pour 270 pains de 500gr ou 210 pains de 700gr	1530mm	325 kg	6 395 €
MCPL 60 pour 300 pains de 500gr ou 240 pains de 700gr	1730mm	350 kg	6 618 €

**Profondeur 1070 mm**

24 balanceilles linéaires

pour pains de 500 gr et pains de 700 gr

	largeur	Poids	Prix H.T.
MCR 35 PL pour 168 pains de 500gr ou 144 pains de 700gr	1330mm	260 kg	6 093 €
MCR 40 PL pour 216 pains de 500gr ou 168 pains de 700gr	1530mm	280 kg	6 227 €
MCR 45 PL pour 240 pains de 500gr ou 192 pains de 700gr	1730mm	305 kg	6 651 €

OPTIONS

16 €	Poche en feutre de largeur 95mm	453 €	Supplément pour moteur à droite
26 €	Poche en feutre de largeur 135mm	580 €	Supplément 41 poches en feutre à scratch
- 49 €	Moins valeur sans tablette de découpe	600 €	Supplément 41 poches en Nyltex Larg. 95mm
56 €	Supplément pour alimentation en triphasé	700 €	Supplément 41 poches en Nyltex Larg. 135mm
286 €	Supplément pour lampe germicide		



tarif 2016

11

FAÇONNEUSES

FAÇONNAGE DES PAINS ET BAGUETTES DE 100gr A 3Kg

DESCRIPTIF

- Entrée et chargement des pâtons par la trémie sécurisée en inox alimentaire
- Laminage entre deux cylindres en acier plastifiés
- Pré-allongement entre un tapis tournant pure laine et un tapis lesté
- Allongement entre deux tapis pure laine tournants en sens inverse
- Réglage précis du laminage et de l'allongement avec vis de réglage
- Flasques en tôle d'aluminium assurant une parfaite rigidité de l'assemblage
- Tablette repliable
- Flancs arrondis
- Sécurité à l'ouverture de la trémie pour nettoyage quotidien des racleurs
- Entrainement par courroie
- Moteur extérieur accessible
- Puissance moteur : 0.55kW - 2A
400 V mono



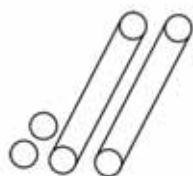
F73 à poser

EN OPTION

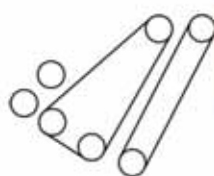
- Tapis évacuateur d'une longueur utile de 1200mm
- Tapis évacuateur d'une longueur utile de 1550mm
- 3ème rouleau lamineur sur F73
- Tapis d'alimentation adapté sur F73
- Commande à gauche
- Kit d'adaptation sur rail mural (rail non fourni)



F60 sur pieds



Principe laminage de la F60
Tapis avant droit



Principe laminage de la F73
Tapis avant en triangle

FAÇONNEUSES

**F60**

Pour env. 1 800 baguettes longues / heure
145kg, 0.55 kw, 2 A, 400 V

	Prix H.T.
Sans pieds	6 032 €
Avec pieds	6 448 €

**F73**

Pour env. 2 000 baguettes longues / heure
150kg, 0.55 kw, 2 A, 400 V

	Prix H.T.
Sans pieds	6 656 €
Avec pieds	7 072 €

**F73 TA**

Avec tapis d'alimentation entraîné
pour env. 2 200 baguettes longues / heure
150kg, 0.55 kw, 2 A, 400 V

	Prix H.T.
Sans pieds	7 800 €
Avec pieds	8 216 €

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 2 340 € Tapis évacuateur d'une longueur utile de 1200mm
- 2 704 € Tapis évacuateur d'une longueur utile de 1550mm
- 437 € 3ème rouleau lamineur sur F73
- 1 295 € Tapis d'alimentation adapté sur F73
- 458 € Commande à gauche
- 78 € Kit d'adaptation sur rail mural (rail non fourni)

LAMINOIRS

A TABLETTES INOX ou A BANDES A VITESSES DIFFERENTIELLES

DESRIPTIF

Tablettes inclinées amovibles ou tablettes relevables pour les laminoirs à tablettes inox

Tapis entrainés entrée / sortie, bandes relevables et vitesses différentielles pour les laminoirs à bandes

Laminoirs adaptés pour pâtons de 4 à 5 kg

Carters en aluminium poli

Cylindres chromés durs polis
d'une largeur de 500 ou 600 mm

Ecartement des cylindres de 0 à 30 mm

Démontage rapide des racleurs supérieurs et inférieurs

Bac à farine inox profond, lavable et amovible

Sécurité par grille de protection inox

400 V ou 240 V tri



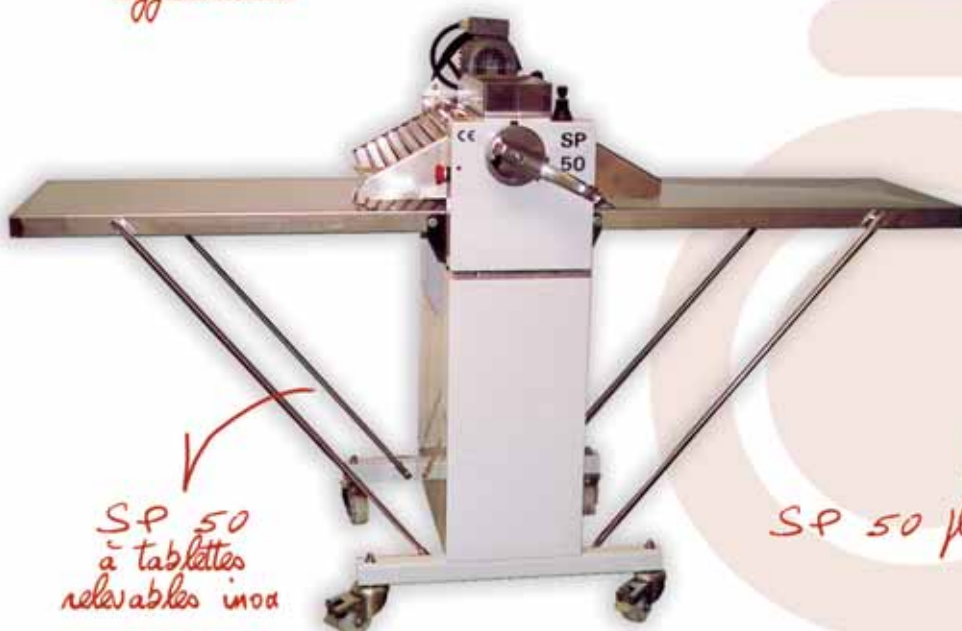
T 50 à tablettes inox amovibles



TB 50 à bandes à vitesses différentielles



TB 50 pli



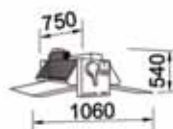
SP 50 à tablettes relevables inox



SP 50 pli

LAMINOIRS

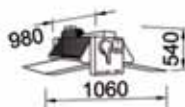
LAMINOIRS A TABLETTES INOX AMOVIBLES



T50 largeur des cylindres : 500 mm
Tablettes inclinées : larg. 500 x long. 490 mm
65kg, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

A poser sur table 4 170 €



T60 largeur des cylindres : 600 mm
Tablettes inclinées : larg. 600 x long. 490 mm
71kg, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

A poser sur table 4 384 €

LAMINOIRS A TABLETTES INOX RELEVABLES

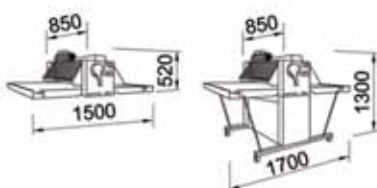


SP 50 largeur des cylindres : 500 mm
Tablettes : larg. 500 x long. 800 mm
SP 50 plié : larg. 690 x prof. 850 x haut. 1740mm
97kg, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

Sur socle roulant 5 236 €

LAMINOIRS A BANDES A VITESSES DIFFERENTIELLES

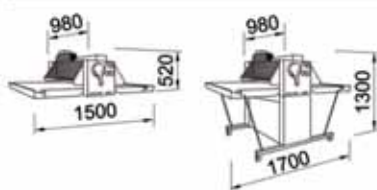


TB50 largeur des cylindres : 500 mm
Bandes relevables : larg. 500 x long. 700 mm
TB 50 à poser plié : larg. 550 x prof. 850 x haut. 670 mm
TB 50 sur socle plié : larg. 690 x prof. 850 x haut. 1470 mm
76kg à poser, 117Kq sur socle, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

A poser sur table 5 980 €

Sur socle roulant 6 354 €



TB60 largeur des cylindres : 600 mm
Bandes relevables : larg. 600 x long. 700 mm
TB 60 à poser plié : larg. 550 x prof. 980 x haut. 670 mm
TB 60 sur socle plié : larg. 690 x prof. 980 x haut. 1470 mm
86kg à poser, 127Kq sur socle, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

A poser sur table 6 791 €

Sur socle roulant 7 166 €



SB 50 largeur des cylindres : 500 mm
Bandes relevables : larg. 500 x long. 1000 mm
SB 50 plié : larg. 690 x prof. 850 x haut. 1680mm
127kg, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

Sur socle roulant 7 124 €



SB 60 largeur des cylindres : 600 mm
Bandes relevables : larg. 600 x long. 1000 mm
SB 60 plié : larg. 690 x prof. 980 x haut. 1680mm
137kg, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

Sur socle roulant 8 133 €



SB 60 L largeur des cylindres : 600 mm
Bandes relevables : larg. 600 x long. 1500 mm
SB 60 L plié : larg. 690 x prof. 980 x haut. 2180mm
157kg, 0.37 kw, 1 A, 400 V

Prix H.T.

Sur socle roulant 8 622 €



ARMOIRES DE COUCHES AUTOMATIQUES

POUR PAINS ET BAGUETTES CUITS SUR SOLE A GRILLES PLANES OU ALVEOLEES

DESCRIPTIF

Armoire de 12, 15 ou 20 couches automatiques pour un enfournement rapide et aisé

Pour couches automatiques à grilles ou à alvéoles

Livrées vides ou avec couches automatiques

La largeur des couches automatiques est déterminée par la largeur du tapis enfoureur du four quels que soient sa marque et son modèle

Largeur standard d'enfournement de 580 mm à 883 mm

Longueur standard des couches automatiques 800 mm

Portes en panneaux stratifiés amovibles sur les deux faces

Sans portes sur demande

Revêtement extérieur en tubes inox et tôle laquée blanche

Poids moyen pour une armoire de 20 couches auto : 200 Kg

Poids moyen pour une couche automatique : 5 Kg

En option : longueur, largeur et nombre d'étages spéciaux



Armoire de 20 couches automatiques



Chambre de fermentation pour armoires de couches auto

Largeur d'enfournement en mm	Dimensions des couches auto en mm		Contenance par couches auto		Dimensions des armoires en mm			Espace entre couches en mm		
	largeur	longueur	Baguettes longues 250gr	Pains longs 400 gr	Larg.	Prof.	Hauteur	12 étages	15 étages	20 étages
580 à 600	609	800	6	5	710	870	1870	135	110	83
623 à 643	655		6	5	755					
680 à 700	710		7	5 à 6	810					
710 à 725	737		7	5 à 6	835					
730 à 745	757		7 à 8	6	860					
773 à 793	805		8	7	905					
863 à 883	895		9	8	995					

ARMOIRES DE COUCHES AUTOMATIQUES SUR ROULETTES

LONGUEUR STANDARD DES COUCHES AUTO : 800 mm

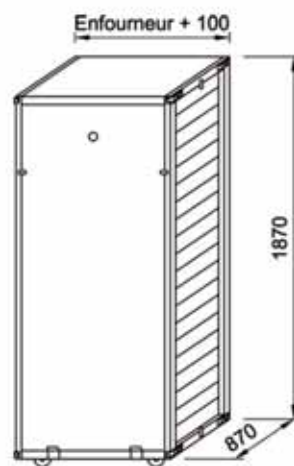
TOILES PUR LIN

MATERIEL DEMONTE

largeur hors tout des couches auto. en mm		609	655	710	737	757	805	820	895
Réf.	Désignation								
ACA 12G	Armoire mobile complète de 12 couches auto. à grilles	2 049 €	2 106 €	2 123 €	2 156 €	2 179 €	2 200 €	2 226 €	2 266 €
ACA 15G	Armoire mobile complète de 15 couches auto. à grilles	2 325 €	2 391 €	2 411 €	2 450 €	2 476 €	2 500 €	2 529 €	2 575 €
ACA 20G	Armoire mobile complète de 20 couches auto. à grilles	2 785 €	2 866 €	2 891 €	2 940 €	2 971 €	3 000 €	3 034 €	3 090 €
ACA 20A	Armoire mobile complète de 20 couches auto. à alvéoles	3 325 €		3 411 €	3 500 €	3 531 €			
ACA VP	Armoire seule avec portes	945 €	966 €	971 €	980 €	991 €	1 000 €	1 014 €	1 030 €
ACA V	Armoire seule sans portes	769 €	785 €	789 €	789 €	796 €	800 €	811 €	820 €
P	Une porte	88 €	90 €	91 €	96 €	98 €	100 €	102 €	105 €

A préciser lors de la commande :

- grilles ou alvéoles
- marque du four
- largeur extérieure au mm près de l'enfourneur



OPTIONS

- + 10 % Plus value pour longueur spéciale
- + 5 % Plus value pour largeur spéciale



tarif 2016

COUCHES AUTOMATIQUES ET CLEAN BROSSE POUR NETTOYAGE

COUCHES AUTOMATIQUES

Couches automatiques à grilles ou à alvéoles
Moins de manutention et gain de temps à la mise au four

Réutilisation immédiate

Aucun temps de séchage de la toile

Utilisable indifféremment dans les deux sens

La largeur des couches automatiques est déterminée par la largeur du tapis enfoureur du four quels que soient sa marque et son modèle

Largeur standard 609, 655, 710, 737, 757, 805 et 895 mm

Longueur standard 800 mm

Les grilles planes peuvent servir indifféremment pour les pains et les baguettes



OPTIONS

Longueur et largeur spéciales

Toile de rechange pur lin

CLEAN BROSSE

Machine pour l'entretien des couches automatiques et des toiles à couches

Modèle pour couches automatiques uniquement ou
Modèle pour couches automatiques et toiles à couches

Adapté pour des couches automatiques d'une largeur de 500 à 750 mm et d'une longueur de 600 à 900 mm, et pour des toiles à couches d'une largeur de 500 à 750 mm

Bac de récupération

Branchement aspirateur

Dimensions : largeur 1020 x prof. 450 x haut. 970 mm

400V + terre - puissance 0,75 kW - 3,3 A

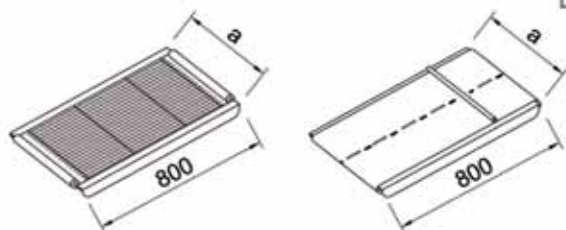
OPTIONS

Largeur supérieure à 750 mm

Location deux jours

Visualiser son fonctionnement sur Youtube
<http://bit.ly/22pZc7U>



COUCHES AUTOMATIQUES INOXLONGUEUR STANDARD DES COUCHES AUTO : 800 mm
TOILES PUR LIN

largeur (a) hors tout de la couche auto. en mm		609	655	710	737	757	805	820	895
Réf.	Désignation								
CA G	1 couche automatique à grilles pour armoire	92 €	95 €	96 €	98 €	99 €	100 €	101 €	103 €
CAA	1 couche automatique à alvéoles pour armoire	119 €		122 €	126 €	127 €			
Poig.	1 poignée tube plastique	10,00 €	10,50 €	10,50 €	11,00 €	11,50 €	12,00 €	12,00 €	12,50 €
Toil.	1 toile pur lin de rechange pour couches auto	21 €	22 €	22 €	23 €	24 €	25 €	25 €	26 €

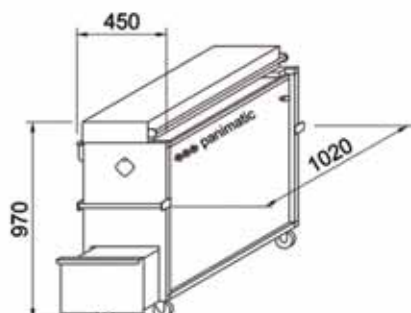
Les toiles ne sont pas garanties.

Voir contenance de chaque couche automatique en page 16.

Poids moyen d'une couche automatique : 5kg

OPTIONS COUCHES AUTOMATIQUES

- + 10% Plus value pour longueur spéciale
- + 5% Plus value pour largeur spéciale

CLEAN BROSSE**CB CA**Clean Brosse pour couches auto. de longueur 600 à 900 mm et largeur 500 à 750 mm
105kg, 0.75 kw, 3.3 A, 400 V

2 300 € H.T.

CB TCAClean Brosse pour toiles à couches et couches auto. de largeur 500 à 750 mm
120kg, 0.75 kw, 3.3 A, 400 V

3 360 € H.T.

OPTIONS CLEAN BROSSE

Dimensions supérieures à 750mm : nous consulter

375 € net Location 2 jours avec livraison et enlèvement région parisienne

187 € net Location 2 jours seulement



tarif 2016

CHARIOTS ET ARMOIRES DE MANUTENTION

PARISIENS, CHARIOTS DEMONTABLES REPOSE PATONS ET ECHELLES A BAC

PARISIENS

Parisiens fermés et démontables de 8, 10 ou 20 étages

Pour grilles de 600, 765, 935, 1050, 1150 ou 1250 x 800 mm

Livré vide ou avec grilles inox ou avec grilles et couches, ou planches contreplaqué ép. 12 mm

Chariot entièrement démontable

Structure inox et glissières en L

Habillage bois du fond et des côtés

2 roulettes à frein

Porte bois relevable glissant sous le dessus bois contreplaqué pour les parisiens de 8 et 10 étages

Porte bois amovible et dessus tôle inox pour les parisiens de 20 étages

OPTIONS

Dimensions spéciales sur mesure

Dessus en hêtre ép. 31 mm ou dessus inox



porte relevable

Parisien pour 20 étages

Parisien fermé pour 10 étages



Chariot mod 20 étages

CHARIOTS INOX POUR CHAMBRE

Chariots démontables sans portes

20 étages espacés de 82 mm ou 59 étages espacés de 27 mm

Pour grilles de 600, 765, 935, 1050, 1150 ou 1250 mm profondeur des grilles : 800 ou 670 mm

Livré vide ou avec grilles inox et/ou toiles à couches pur lin

largeur = largeur des grilles + 100 mm

profondeur 810 ou 680 mm x hauteur 1870 mm

Structure inox et glissières en L

OPTIONS

Dimensions spéciales sur mesure

REPOSE PATONS

Modèle 6 planches avec dessus contreplaqué

Modèle 5 planches avec tiroir à céréales et dessus hêtre

Planches de 935 x 700 mm espacées de 115 mm

Dimensions 1035 larg. x 780 prof. x 923 mm haut.

Structure inox et glissières en U

Habillage bois des portes et côtés

Porte relevable glissant sous le dessus

2 roulettes à frein

OPTIONS

Dessus en hêtre ép. 31 mm pour le modèle 6 planches

Revêtement toile collé sur planches

Dessus inox



Repose patons 6 planches



BACS

Bac rond : 480 diam. x 170 mm haut.

Bac rectangulaire 10L :

405 larg. x 530 long. x 80 mm haut.

Bac rectangulaire 20L :

410 larg. x 530 long. x 145 mm haut.

ECHELLES A BACS

Echelles pour bacs ronds 19L ou rectangulaires 10 ou 20L

Pour 8, 10 ou 20 bacs, vendue vide ou avec bacs / couvercles

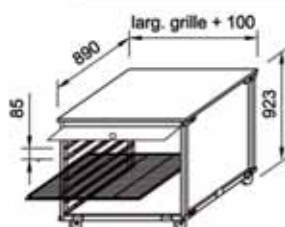
Finition laquée blanc ou inox

PARISIENS POUR 8, 10 et 20 ETAGES

DESSUS BOIS CONTREPLAQUE, GLISSIERES EN L ET ROULETTES A FREIN
MATERIEL LIVRE DEMONTE

Parisiens pour 8 étages

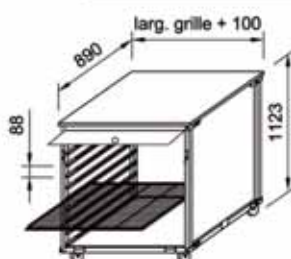
Porte relevable glissant sous le dessus



	Parisien vide	Avec grilles	Avec grilles et couches
	Prix H.T.	Prix H.T.	Prix H.T.
Pour grilles de 600 x 800 (70Kg)	948 €	1 220 €	1 348 €
Pour grilles de 765 x 800 (75Kg)	1005 €	1 365 €	1 525 €
Pour grilles de 935 x 800 (80Kg)	1043 €	1 427 €	1 603 €
Pour grilles de 1050 x 800 (85Kg)	1 211 €	1 619 €	1 819 €
Pour grilles de 1150 x 800 (90Kg)	1 280 €	1 712 €	1 928 €
Pour grilles de 1250 x 800 (95Kg)	1 356 €	1 812 €	2 044 €

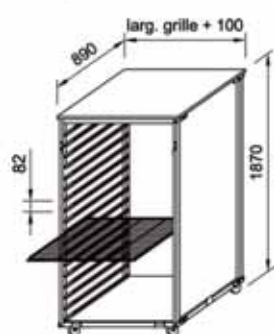
Parisiens pour 10 étages

Porte relevable glissant sous le dessus



	Prix H.T.	Prix H.T.	Prix H.T.
Pour grilles de 600 x 800 (85Kg)	1 005 €	1 345 €	1 505 €
Pour grilles de 765 x 800 (90Kg)	1 064 €	1 514 €	1 714 €
Pour grilles de 935 x 800 (95Kg)	1 145 €	1 625 €	1 845 €
Pour grilles de 1050 x 800 (100Kg)	1 255 €	1 765 €	2 015 €
Pour grilles de 1150 x 800 (105Kg)	1 356 €	1 896 €	2 166 €
Pour grilles de 1250 x 800 (110Kg)	1 435 €	2 005 €	2 295 €

Parisiens pour 20 étages



	Prix H.T.	Prix H.T.	Prix H.T.
Pour grilles de 600 x 800 (150Kg)	1 136 €	1 816 €	2 136 €
Pour grilles de 765 x 800 (155Kg)	1 203 €	2 103 €	2 503 €
Pour grilles de 935 x 800 (160Kg)	1 292 €	2 252 €	2 692 €
Pour grilles de 1050 x 800 (165Kg)	1 453 €	2 473 €	2 973 €
Pour grilles de 1150 x 800 (170Kg)	1 532 €	2 612 €	3 152 €
Pour grilles de 1250 x 800 (175Kg)	1 623 €	2 763 €	3 343 €

A L'UNITE

27 €	Planche contreplaqué 600 x 800
31 €	Planche contreplaqué 765 x 800
35 €	Planche contreplaqué 935 x 800
40 €	Planche contreplaqué 1050 x 800
44 €	Planche contreplaqué 1150 x 800
48 €	Planche contreplaqué 1250 x 800

OPTIONS

10%	Supplément pour dimensions spéciales
405 € / m²	Supplément pour dessus en hêtre épaisseur 31mm
80 € / m²	Supplément pour dessus inox



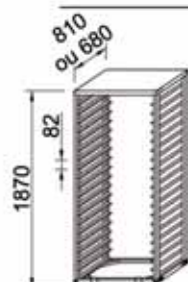
tarif 2016

CHARIOTS INOX POUR CHAMBRE

PROFONDEUR STANDARD DES GRILLES 800 MM OU 670 MM

PROFONDEUR SPECIALE POUR PAINS COURTS

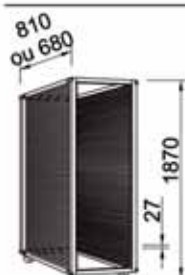
CHARIOTS DEMONTABLES - MATERIEL LIVRE DEMONTE



Chariots 20 étages espacés de 82mm

		Chariot vide	Avec 20 grilles	Avec 20 grilles et 20 couches
		Prix H.T.	Prix H.T.	Prix H.T.
Largeur chariot	Largeur grilles			
700 mm	600 mm	719 €	1 399 €	1 719 €
860 mm	765 mm	742 €	1 642 €	2 042 €
1030 mm	935 mm	764 €	1 724 €	2 164 €
1150 mm	1050 mm	788 €	1 808 €	2 308 €
1250 mm	1150 mm	811 €	1 891 €	2 431 €
1350 mm	1250 mm	844 €	1 984 €	2 564 €

Chariots 59 étages espacés de 27mm



		Prix H.T.	Prix H.T.	Prix H.T.
Largeur chariot	Largeur grilles			
700 mm	600 mm	961 €	1 658 €	1 978 €
860 mm	765 mm	979 €	1 892 €	2 292 €
1030 mm	935 mm	992 €	1 952 €	2 392 €
1150 mm	1050 mm	1007 €	2 027 €	2 527 €
1250 mm	1150 mm	1022 €	2 102 €	2 642 €
1350 mm	1250 mm	1038 €	2 178 €	2 758 €

Chariots 20 étages espacés de 82mm pour pains courts

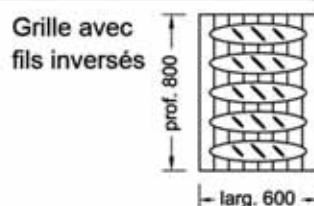
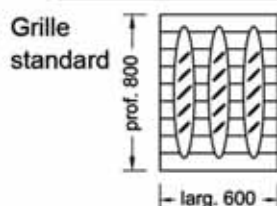
Hauteur chariots 1870mm - Compris 20 grilles ou 20 planches

Largeur x Prof. chariot	Largeur x Prof. grilles / planches	Prix H.T.
900 x 610 mm	Avec 20 grilles 800 x 600 mm	1 433 €
900 x 510 mm	Avec 20 planches 800 x 500 mm	1 258 €

A L'UNITE

Grilles inox avec rebord

Dimensions en mm	Prix H.T.
Grille larg. 600 x prof. 800 ou 670 ou 600	34 €
Grille larg. 600 x prof. 800 (fils inversés)	34 €
Grille larg. 765 x prof. 800 ou 670 ou 600	45 €
Grille larg. 935 x prof. 800 ou 670 ou 600	48 €
Grille larg. 1050 x prof. 800 ou 670 ou 600	51 €
Grille larg. 1150 x prof. 800 ou 670 ou 600	54 €
Grille larg. 1250 x prof. 800 ou 670 ou 600	57 €



Toiles de couches pur lin

Dimensions en mm	Prix H.T.
Toile larg. 1500 x prof. 750 ou 650 ou 600	16 €
Toile larg. 570 x prof. 2000	20 €
Toile larg. 2000 x prof. 750 ou 650 ou 600	20 €
Toile larg. 2300 x prof. 750 ou 650 ou 600	22 €
Toile larg. 2700 x prof. 750 ou 650 ou 600	25 €
Toile larg. 2900 x prof. 750 ou 650 ou 600	27 €
Toile larg. 3100 x prof. 750 ou 650 ou 600	29 €

Grilles inox sans rebord

Dimensions en mm	Prix H.T.
Grille larg. 400 x prof. 600	13 €
Grille larg. 600 x prof. 800	27 €

OPTIONS

- 10 % Supplément pour dimensions spéciales pour chariot
- 20 % Supplément pour dimensions spéciales pour grille

REPOSE PATONS

COMPRIS PORTE RELEVABLE GLISSANT SOUS LE DESSUS
GLISSIERES EN U - MATERIEL LIVRE DEMONTE

**Repose pâtons sans tiroir**

Dessus bois contreplaqué
Portes et côtés bois, glissières en U
Avec 6 planches 935 x 700 sans toiles
Et 2 roulettes à frein
85 Kg

1 390 € H.T.

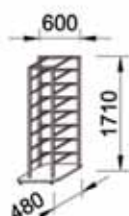
**Repose pâtons avec tiroir**

Dessus hêtre et tiroir à céréales
Portes et côtés bois, glissières en U
Avec 5 planches 935 x 700 sans toiles
Et 2 roulettes à frein
90 Kg

1 981 € H.T.

OPTIONS REPOSE PATONS

- 372 € Supplément pour table de travail en hêtre
73 € Supplément pour dessus inox
15 € Revêtement toile collée sur planches contreplaqué

ECHELLES POUR BACS RONDS ET RECTANGULAIRES**Echelle pour 8 bacs**

pour bacs ronds et rectangulaires
40 Kg vide et 50 Kg complète

Complète

Vide

Inox

Laqué blanc

Prix H.T.

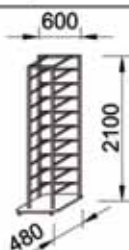
Prix H.T.

766 €

678 €

558 €

470 €

**Echelle pour 10 bacs**

pour bacs ronds et rectangulaires
50 Kg vide et 62 Kg complète

Complète

Vide

Prix H.T.

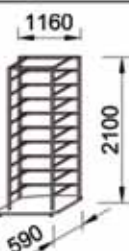
Prix H.T.

908 €

822 €

648 €

562 €

**Echelle pour 20 bacs**

pour bacs ronds et rectangulaires
90 Kg vide et 110 Kg complète

Complète

Vide

Prix H.T.

Prix H.T.

1 477 €

1 389 €

957 €

869 €

BACS A L'UNITE

- 26 € Bac rectangulaire 20 L (410 x 530 x 145 mm)
26 € Bac rond 19 L (diamètre 480 x 170 mm)
18 € Bac rectangulaire 10 L (405 x 530 x 80 mm)
10 € Couvercle pour bac rectangulaire
14 € Plaque PVC support de pâte (400 x 600 mm, ép. 3 mm)



tarif 2016

23

CHARIOTS ET ARMOIRES DE MANUTENTION

ECHELLES DE MANUTENTION INOX POUR PLAQUES ET FILETS ARMOIRES MOBILES SECHES POUR PLAQUES

ECHELLES DE MANUTENTION INOX POUR PLAQUES

Echelles tout inox non démontables

Pour plaques 400 x 600, entrée par le 400 ou 600 au choix

10 ou 24 étages avec glissières espacées de 70 mm

15 étages avec glissières espacées de 105 mm

20 étages avec glissières espacées de 80 mm

Largeur 480, Profondeur 615, Hauteur 890 à 1900 mm

Structure inox et glissières en L d'une largeur de 30 mm

Roulettes sans déport

OPTIONS

Dimensions spéciales sur mesure

Fermeture sur 3 côtés avec 1 porte pour l'échelle de 10 étages

ECHELLE DE MANUTENTION INOX POUR FILETS

Echelle tout inox non démontable

Pour filets 400 x 800, entrée par le 400

20 étages avec glissières espacées de 80 mm

Largeur 480, Profondeur 815, Hauteur 1835 mm

Structure inox et glissières en L d'une largeur de 30 mm

Roulettes sans déport

OPTIONS

Dimensions spéciales sur mesure

ARMOIRES MOBILES SECHES POUR PLAQUES

Armoires epoxy ivoire 20 étages entièrement démontables

Pour plaques 400 x 600, 450 x 900 et 600 x 800 mm

Espacement entre plaques de 83 mm

Fermeture sur 3 côtés avec porte

Hauteur 1870 mm



*Echelle
20 étages
pour filets*

*Echelle 10 étages
pour plaques, entrée
par le 600*

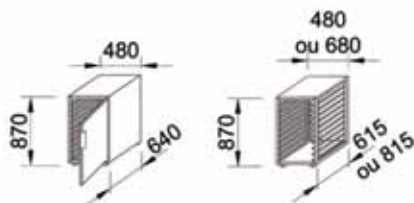
*Echelle fermée
10 étages
pour plaques*



*Armoire sèche
pour plaques*

ECHELLES DE MANUTENTION INOX POUR PLAQUES 400 x 600

PLAQUES OU FILETS NON COMPRIS
SUPPLEMENT 15% POUR OPTION DIMENSIONS SPECIALES
ROULETTES SANS DEPORT

**EP10**

1 échelle de 10 étages non démontable

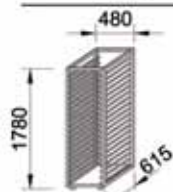
Espacement entre glissières : 70mm

Prix H.T.

Ouvrte, entrée par le 400, prof. 600 457 €

Fermée sur 3 côtés, 1 porte, entrée par le 400, prof 600 705 €

Ouvrte, entrée par le 600, prof. 800, 2 plaques en prof. 572 €

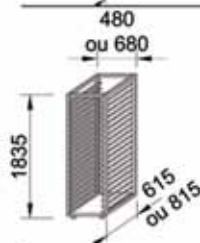
**EP15**

1 échelle de 15 étages non démontable

Espacement entre glissières : 105mm

Prix H.T.

Ouvrte, entrée par le 400, prof. 600 551 €

**EP20**

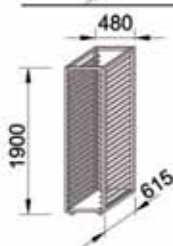
1 échelle de 20 étages non démontable

Espacement entre glissières : 80mm

Prix H.T.

Ouvrte, entrée par le 400, prof. 600 600 €

Ouvrte, entrée par le 600, prof. 800, 2 plaques en prof. 671 €

**EP24**

1 échelle de 24 étages non démontable

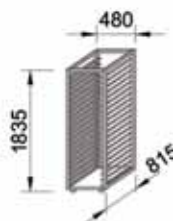
Espacement entre glissières : 70mm

Prix H.T.

Ouvrte, entrée par le 400, prof. 600 623 €

ECHELLE DE MANUTENTION INOX POUR FILETS 400 x 800

SUPPLEMENT 15% POUR OPTION DIMENSIONS SPECIALES
ENTREE PAR LE 400
ROULETTES SANS DEPORT

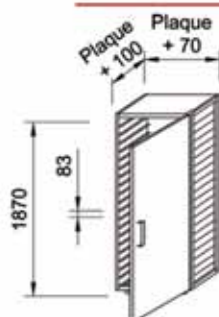
**EF20**

1 échelle de 20 étages non démontable

Espacement entre glissières : 80mm

Prix H.T.

Ouvrte 645 €

ARMOIRES MOBILES SECHES POUR PLAQUES**Armoire 20 étages**

Armoire époxy ivoire entièrement démontable

Prix H.T.

Pour plaques 400 x 600 842 €

Pour plaques 450 x 900 1 198 €

Pour plaques 600 x 800 1 198 €



tarif 2016

MOBILIER ET ACCESSOIRES

BACS A PATE ET TABLES INOX SUPPORTS MURAUX ET SECHOIRS A COUCHES

TABLES INOX SUR MESURE

Table mobile d'enfournement tout inox
4 roulettes dont 2 à frein
Larg. 500 x prof. 700 x haut. 900 mm

Table fixe sur pieds tout inox
Prof. 700, 750 ou 800 mm, Haut. 903 mm
Long. 1000, 1500, 2000 ou 2500 mm

OPTIONS

Dessus en hêtre
Étagère basse pour table fixe
4 roulettes dont 2 à frein pour table fixe



*table
d'enfournement*



*Table
fixe*

BAC A PATE

Bac à pâte 220 litres tout inox avec support amovible
Larg. 950 x prof. 850 x haut. 850 mm



*Bac
à pâte*

SUPPORTS MURAUX

Echelle inox murale pliante de 10 étages
Larg. 460 x prof. 380 déplié x haut. 960 mm
Espacement 80 mm entre étages

Support ustensiles inox à 10 crochets
Larg. 1000 x prof. 380 déplié x haut. 400 mm

Sèche-couches en inox
20 supports rabattables au mètre
Larg. 1000 x prof. 760 mm déplié



*Echelle murale
pliant*



Support ustensiles



Sèche-couches

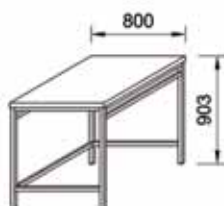
SECHOIR A COUCHES

Chambre pour 1 chariot destinée au séchage des toiles à couches ou des toiles de couches automatiques
1 porte à 2 vantaux
Haut. 2280 mm, largeur et profondeur sur mesure
Durée de séchage de 30 à 120 min
240 V mono - 2,2 kW



*Séchoir
à couches*

TABLES INOX SUR MESURE

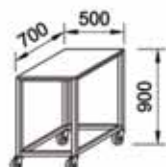
**Table fixe**

Profondeur 800mm, sur demande : 700, 750mm

Tout inox, sans étagère

Prix H.T.

Longueur 1000mm	596 €
Longueur 1500mm	798 €
Longueur 2000mm	1000 €
Longueur 2500mm	1 203 €

**Table mobile d'enfournement**

Dessus en bois sur demande

Tout inox

Prix H.T.

Longueur 700mm	265 €
----------------	-------

OPTIONS TABLES INOX

- 99 €/m² Remplacement du dessus inox par un dessus hêtre
- 20 % Supplément pour étagère basse pour table fixe
- 63 € Supplément pour 4 roulettes dont 2 à frein
- 30 % Supplément pour table inox démontable
- Autres dimensions, nous consulter



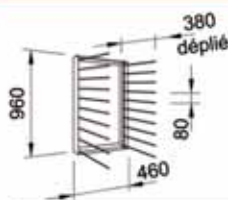
BAC A PATE

Bac à pâte

Bac 220 litres avec support amovible

Tout inox

1 633 € H.T.



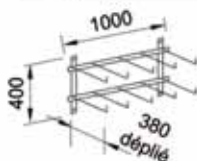
SUPPORTS MURAUX

Echelle murale pliante

Pour 10 étages

Tout inox

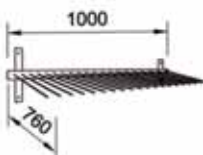
483 € H.T.

**Support ustensiles**

Avec 10 crochets

Tout inox

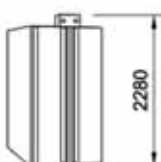
418 € H.T.

**Sèche couches**

20 supports rabattables au mètre linéaire

Tout inox

525 € H.T./ml



SECHOIR A COUCHES

Séchoir à couches

1 cellule pour 1 chariot (chariot non compris)

Largeur et profondeur à définir selon chariot

3 640 € H.T.

MOBILIER ET ACCESSOIRES INOX

TOURS SECS, BACS A SEL ET A FARINE MEUBLES, PLANS DE TRAVAIL ET ACCESSOIRES

BAC A SEL

Meuble support de balance, avec 1 tiroir et 1 bac roulant

Structure, dessus et façades inox
Larg. 512 x prof. 680 x haut. 830 à 850 mm
Profondeur avec poignée tiroir 720 mm



*Plan de travail
inox*

TOURS SECS, BACS A FARINE ET PLANS DE TRAVAIL

Gamme de 8 modules à combiner avec plan de travail

Largeur 500 ou 475 mm pour les meubles range plaques
Prof. 680 x haut. 862 mm

- module bac à farine 90L avec séparation, couvercle et tiroir
- module bac à farine 130L avec séparation et couvercle
- module rayonnage vertical pour plaques
- module 1 étagère avec 1 porte ou sans porte
- module 1 rayonnage de 10 étages avec 1 porte ou sans porte
- module 2 tiroirs et module 3 tiroirs

Plans de travail : dessus inox avec dossier arrière

Longueur 1 m, 1,50 m, 2 m, 2,50 m, 3 m, ou 4 m
Profondeur 700, 750 et 800 mm sur demande
Dossierets latéraux en option



*Modules
à combiner*



Table mural

MEUBLES A PORTES COULISSANTES

Meuble mural comprenant 1 étagère intérieure

2 portes coulissantes en façade ou sans porte
Larg. 1000 x prof. 400 x haut. 650 mm
Option : bac à tiroirs en sous-face

Meuble sur pieds comprenant 1 étagère intérieure

2 portes coulissantes en façade
Larg. 1000 x prof. 600 x haut. 850 mm
Pieds réglables
Option : dessus inox avec dossier arrière



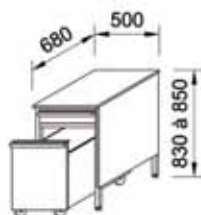
*Table
sur pieds*

*Structure pour
meuble suspendu
sur tour réfrigéré*

ACCESSOIRES

Structures inox supplémentaires sur demande
Glissières inox
Plaques aluminium ou inox
Paniers tôle inox ajourée
Grilles fil inox
Plaques de cuisson



BAC A SEL**Bac à sel**

Support de balance avec tiroir et bac roulant
 Profondeur avec poignée : 725mm
 Tout inox
 60 Kg

795 € H.T.

TOURS SECS

MODULES SANS DESSUS
 POIDS D'UN MODULE : 50 KG

**Module 1**

2 tiroirs

760 € H.T.

**Module 2**

3 tiroirs

865 € H.T.

**Module 3**

Rayonnage
 Avec 1 porte
 Sans porte

694 € H.T.
 616 € H.T.

**Module 4**

Rayonnage
 vertical pour
 plaques

Prix sur demande

**Module 5**

1 étagère

Avec 1 porte
 Sans porte

632 € H.T.
 528 € H.T.

**Module 6**

Bac à farine 130 litres
 Avec 1 séparation
 Et 1 couvercle

888 € H.T.

**Module 7**

Bac à farine 90 litres
 Avec 1 séparation,
 1 couvercle
 et 1 tiroir

941 € H.T.

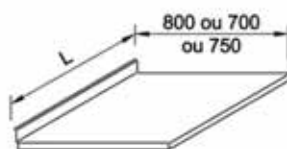
Dessus inox

Avec dossier arrière - 35 Kg/m²

Profondeur 800mm, 700 ou 750 sur demande

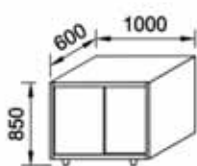
Prix H.T.

Longueur 1000	407 €
Longueur 1500	600 €
Longueur 2000	792 €
Longueur 2500	986 €
Longueur 3000	1 178 €
Longueur 4000	1 371 €

**OPTION PLANS DE TRAVAIL**

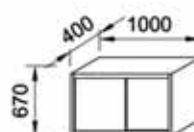
70 € / m Supplément au mètre pour dossierets latéraux

MEUBLES INOX A PORTES COULISSANTES

**Meuble sur pieds**

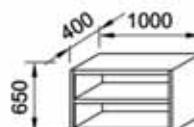
2 portes coulissantes
1 étagère
pieds réglables
dessus inox

1 060 € H.T.

**Meubles muraux**

2 portes coulissantes
1 étagère

750 € H.T.



Ouvert, sans portes
1 étagère

580 € H.T.

OPTION MEUBLES

54 € Supplément pour bac tiroir à l'unité pour meuble mural



STRUCTURES INOX SUPPLEMENTAIRES

Structures inox

Prix sur étude, nous consultez

Sur devis

(Exemple structure inox de soutien de meubles muraux sur tour)

ACCESSOIRES

Panier (dimensions en mm)

Panier 400x600, inox 18/10° ajouré, hauteur 55

Référence	Prix H.T.
47 020	60 €

Filets de cuisson (dimensions en mm)

Référence	Prix H.T.
Filet 400 x 600	/ 68 €
Filet 400 x 800	/ 78 €

Plaques (dimensions en mm)

Référence	Prix H.T.
Plaques 400x600, alu plein, ép. 1.5, rebords 90°, hauteur 20	47 030 24 €
Plaques 400x600, alu plein, ép. 1.5, rebords 45°	47 011 17 €

Jeu de glissières inox (dimensions en mm)

Référence	Prix H.T.
Jeu de glissières inox pour P58 (longueur 575)	41 040 22 €
Jeu de glissières inox pour P87 (longueur 775)	41 041 24 €

ACCESSOIRES DE POSE POUR GROUPE A DISTANCE

Chaise murale



Pour 1 groupe

Référence

20 600

Prix H.T.

105 €

Chaise inox au sol



Pour 1 groupe

Référence

20 610

Prix H.T.

123 €

Pour 2 groupes

20 611

315 €

Chaise inox au sol avec abri et grille de protection



Pour 1 groupe

Référence

/

Prix H.T.

664 €

Pour 2 groupes

/

800 €

DEPLACEMENT D'ARMOIRE DE FERMENTATION

Démontage, transport et remontage

Prix selon type d'armoires et localisation, nous consulter

Sur devis

Démontage et enlèvement des matériels anciens

42 € / 100 Kg

SUPPORTS DE FOURS INOX

CLIMATISE OU ETUVE

PLAQUES 600x400, FILETS 600x800 ET 400x800

DESSCRIPTIF

Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures et température régulée de -10/+35°C pour PSF climatisé
Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat mécanique avec apport d'eau extérieur inclus

Thermostats et minuterie électroniques

Porte pleine inox

Ferrage à droite ou sur demande à gauche

Espace entre les glissières :

60mm pour les plaques de 600 x 400

72mm pour les filets de 600 x 800 et 400 x 800

Glissières démontables sauf pour PSF 10 réduit et PSF 16

Isolation en polyuréthane injecté

Construction métallique anti-corrosion

Angles arrondis

Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage

240V Mono

Intensité prise mono + terre = 16A



PSF 10

EN OPTION

Porte vitrée inox sauf pour PSF10 réduit

Groupe à distance jusqu'à 15m



PSF 10
réduit

PSF 16

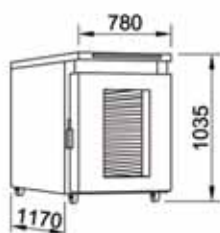


PSF 20



SUPPORTS DE FOUR INOX

HUMIDITE AVEC APPORT D'EAU EXTERIEUR
GROUPE INCLUS

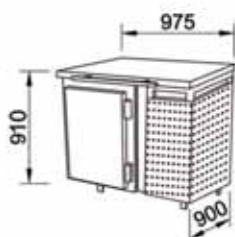


PSF 10
pour 10 plaques 600x400
entrée par le 600
125kg, 0.5 kw, 3 A

climatisé

étuve

	Prix H.T.	Prix H.T.
Porte pleine	4 556 €	2 958 €
Porte vitrée	4 826 €	3 138 €



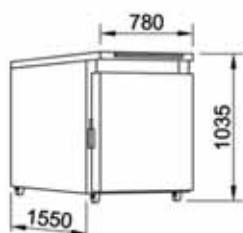
PSF 10 prof. réduite
pour 10 plaques 600x400
entrée par le 400
130kg, 0.5 kw, 3 A

	Prix H.T.	Prix H.T.
Porte pleine	4 611 €	3 015 €



PSF 14
pour 14 plaques 600x400
entrée par le 600
160kg, 1 kw, 5 A

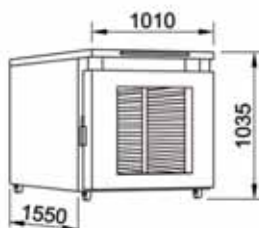
	Prix H.T.	Prix H.T.
Porte pleine	4 935 €	3 210 €
Porte vitrée	5 198 €	3 385 €



PSF 8/20
pour 20 plaques 600x400 ou
8 filets 600x800
entrée par le 600

ou pour 8 filets 400x800
entrée par le 400

	Prix H.T.	Prix H.T.
Porte pleine	5 242 €	3 420 €
Porte vitrée	5 512 €	3 599 €



PSF 16
pour 16 filets 400x800
entrée par le 400
sur 2 rangées côte à côte
150kg, 1 kw, 5 A

	Prix H.T.	Prix H.T.
Porte pleine	5 710 €	3 712 €
Porte vitrée	5 950 €	3 876 €

OPTION

1 540 € net Supplément pour installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne



tarif 2016

33

ETUVES INOX

ETUVES POUR SUPPORTS DE FOURS A SOLES REFRACTAIRES

DESCRIPTIF

Etuve à 8 étages
Pour plaques 400 x 600 ou filets 400 x 800
Espace entre les glissières : 100 mm
Finition inox
Porte pleine à 2 vantaux
Construction métallique anti-corrosion
Angles arrondis
Sur roulettes pour mise en place et nettoyage
240V Mono
Intensité prise mono + terre = 16A



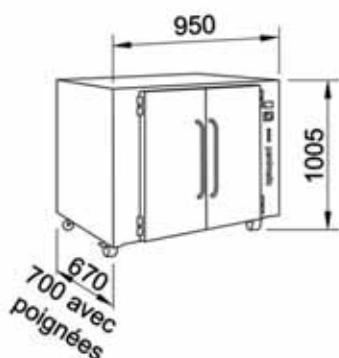
ETUVES POUR SUPPORTS DE FOURS VENTILES

DESCRIPTIF

Etuve à 9 étages
Pour plaques 400 ou 460 x 600 et
filets 400 ou 460 x 800
Espace entre les glissières : 70 mm
Finition inox
Porte pleine à 1 vantail
Ferrage à droite
En option, ferrage à gauche
Construction métallique anti-corrosion
Angles arrondis
Sur roulettes pour mise en place et nettoyage
240V Mono
Intensité prise mono + terre = 16A



ETUVES INOX SUPPORTS DE FOURS A SOLES REFRACTAIRES

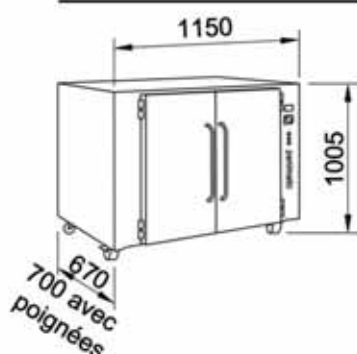


E8 40/60

Pour 8 plaques 400 x 600
entrée par le 600
(profondeur porte ouverte 1060mm)
59kg, 2 kw, 8.2 A

prix € H.T.

1 321 €



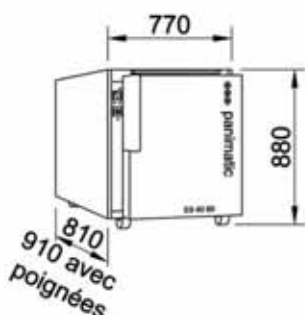
E8 40/80

Pour 8 filets 400 x 800
entrée par le 800
(profondeur porte ouverte 1160mm)
78kg, 2 kw, 8.2 A

prix € H.T.

1 500 €

ETUVES INOX SUPPORTS DE FOURS VENTILES



E9 40/60

Pour 9 plaques 400 x 600, entrée par le 400 ou 600
90kg, 1 kw, 4.1 A

prix € H.T.

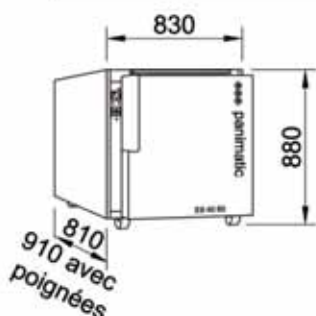
2 042 €



E9 40/80

Pour 9 filets 400 x 800, entrée par le 400
ou 18 plaques 400 x 600, entrée par le 600
Compris extension arrière pour support fours F 40 80
90kg, 1 kw, 4.1 A

2 222 €



E9 46/60

Pour 9 plaques 460 x 600, entrée par le 460 ou le 600
90kg, 1 kw, 4.1 A

2 217 €



E9 46/80

Pour 9 filets 460 x 800, entrée par le 460
Compris extension arrière pour support fours F 46 80
90kg, 1 kw, 4.1 A

2 398 €

OPTIONS ETUVES E9

622 € Supplément pour ferrage à gauche



tarif 2016

35

ARMOIRES DE FERMENTATION

POUR CROISSANTS ET VIENNOISERIES

PLAQUES 400x600

DESRIPTIF

Armoire entièrement démontable
 Tableau de commande standard 2008
 Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures
 Température régulée de -10/+35°C
 Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat et sonde électronique sans apport d'eau extérieur
 Sur demande, humidité avec apport d'eau extérieur
 Ferrage à droite ou sur demande à gauche
 Espace entre les glissières démontables de 60 mm
 Isolation en polyuréthane injecté
 Construction métallique anti-corrosion
 Angles arrondis
 Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage
 240V Mono
 Intensité prise mono + terre = 16A

*M 54 avec
porte à 2 vantaux*

EN OPTION

Etuve (chaud uniquement et humidité avec apport d'eau extérieur)
 Porte vitrée éclairée, sauf porte à 2 vantaux
 Finition porte inox seulement
 Finition extérieure inox
 Groupe à eau
 Groupe tropicalisé
 Groupe à distance
 Tableau 2000 Dormillon V2
 Coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2

*P22
avec porte pleine*

*P1 24 DB
avec portes vitrées éclairées*



ARMOIRES DE FERMENTATION POUR PLAQUES 400 x 600

HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR
GROUPE INCLUS



P16

1 cellule pour 16 plaques 400x600
110kg, 0.6 kw, 3 A

Prix H.T.

1 porte pleine 4 500 €

1 porte vitrée éclairée 5 000 €



P22

1 cellule pour 22 plaques 400x600
125kg, 1 kw, 5 A

Prix H.T.

1 porte pleine 4 800 €

1 porte vitrée éclairée 5 300 €



P127

1 cellule pour 27 plaques 400x600
145kg, 1 kw, 5 A

Prix H.T.

1 porte pleine 5 100 €

1 porte vitrée éclairée 5 700 €

2 portes pleines superposées 5 560 €

2 portes vitrées éclairées superposées 6 300 €



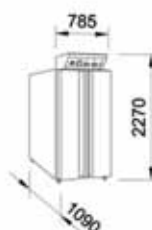
P124 DB

2 cellules pour 12 plaques 400x600
155kg, 1.1 kw, 5 A

Prix H.T.

2 portes pleines superposées 8 386 €

2 portes vitrées éclairées superposées 9 249 €



M54

1 cellule de 27 étages pour 54 plaques
400x600 (2 plaques en profondeur)
entrée par le 600
200kg, 1.5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine 6 820 €

1 porte pleine à 2 vantaux 7 400 €

1 porte vitrée éclairée 7 435 €

2 portes pleines superposées 7 285 €

2 portes vitrées éclairées superposées 8 107 €



M2C 48

2 cellules de 12 étages pour 48
plaques 400x600 (2 plaques en
profondeur)
entrée par le 600
215kg, 2 kw, 11 A

Prix H.T.

2 portes pleines superposées 9 245 €

2 portes vitrées éclairées superposées 10 173 €

OPTIONS

- 30% Moins value pour étuve (chaud uniquement)
- 1 540 € net Supplément pour installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne
- 853 € net Supplément pour groupe à eau
- 296 € net Supplément pour groupe tropicalisé (prévoir + 100mm en hauteur)
- 114 € Supplément tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
- 260 € Supplément coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2 (position à préciser)
- 5% Supplément porte inox
- 10% Supplément extérieur inox



tarif 2016

37

ARMOIRES DE FERMENTATION

POUR FILETS DE CUISSON OU COUCHES AUTOMATIQUES

DESSCRIPTIF

Armoire entièrement démontable
Isolation en polyuréthane injecté
Construction métallique anti-corrosion
Tableau de commande standard 2008
Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures
Température régulée de -10/+35°C
Mise en froid après chargement
Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat et sonde électronique
avec apport d'eau extérieur pour les armoires à filets de cuisson
sans apport d'eau extérieur pour les armoires à couches auto
(ou avec apport d'eau extérieur sur demande)
Charnières à droite, sur demande à gauche ou porte double vantaux
Echelle pour filets : 22 étages espacés de 72mm
Echelle pour couches automatiques : 20 étages espacés de 80mm
Hauteur sans groupe = 2,10m
Hauteur sans groupe et sans tableau = 1,95m
Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage
240V Mono
Intensité prise mono + terre = 16A



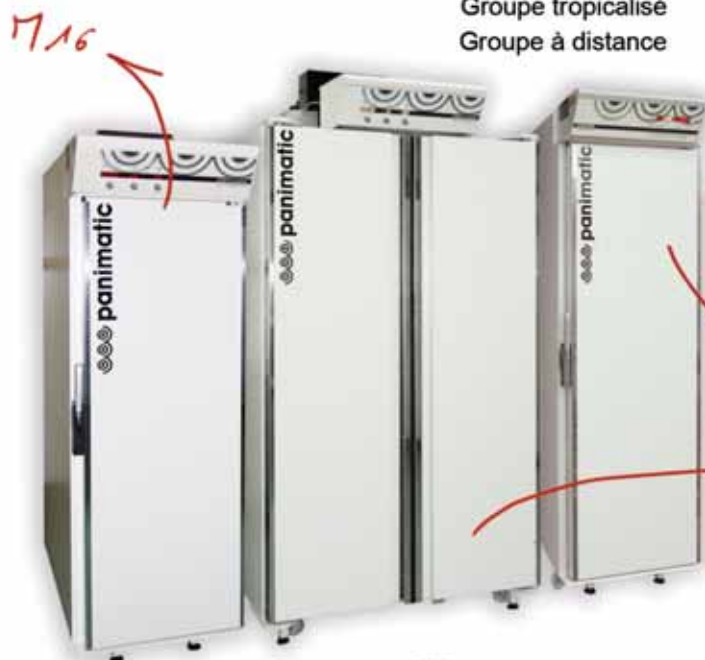
2-176180

EN OPTION

Etuve (chaud uniquement et humidité avec apport d'eau extérieur)
Tableau 2000 Dormillon V2
Coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2
Porte vitrée éclairée sauf pour les portes à 2 vantaux
Glissières plus larges
Groupe sur le côté de l'armoire
Groupe à eau
Groupe tropicalisé
Groupe à distance



Tableau 2000 Dormillon



176180

1722

178180



FILETS NON COMPRIS
GROUPE INCLUS ET HUMIDITE AVEC APPORT D'EAU EXTERIEUR
ARMOIRES DE FERMENTATION

POUR FILETS 400 x 800



M16

1 cellule pour 16 filets 400x800
140kg, 1 kw, 5 A

Prix H.T.

1 porte pleine 5 294 €

1 porte vitrée éclairée 5 865 €



M22

1 cellule pour 22 filets 400x800
160kg, 2 kw, 10 A

Prix H.T.

1 porte pleine 6 163 €

1 porte vitrée éclairée 6 781 €



M2C18

2 cellules pour 9 filets 400x800
190kg, 1,1 kw, 5 A

Prix H.T.

2 portes pleines superposées 8 850 €

2 portes vitrées éclairées superposées 9 714 €



B2/80

1 cellule pour 44 filets (2 x 22) 400x800
Entrée par 2 x 400
250kg, 1,8 kw, 8 A

Prix H.T.

1 porte pleine à 2 vantaux 8 310 €



B2/80

POUR FILETS 460 x 800



M22

1 cellule pour 22 filets 460x800
160kg, 2 kw, 10 A

Prix H.T.

1 porte pleine 6 267 €

1 porte vitrée éclairée 6 885 €



M2C18

2 cellules pour 9 filets 460x800
190kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

2 portes pleines superposées 8 960 €

2 portes vitrées éclairées superposées 10 915 €



B2/80

1 cellule pour 44 filets (2 x 22) 460x800
Entrée par 2 x 460
250kg, 1,8 kw, 8 A

Prix H.T.

1 porte pleine à 2 vantaux 8 350 €

OPTIONS

- 30% Moins value pour étuve (chaud uniquement)
- 1 540 € net Supplément pour installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne
- 853 € net Supplément pour groupe à eau
- 296 € net Supplément pour groupe tropicalisé (prévoir + 100mm en hauteur)
- 114 € Supplément Tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
- 260 € Supplément coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2 (position à préciser)
- 241 € Supplément pour glissières plus larges
- 258 € Supplément pour groupe posé sur le côté de l'armoire



tarif 2016

39

GROUPE INCLUS
FILETS ET COUCHES AUTOMATIQUES NON COMPRIS
ARMOIRES DE FERMENTATION

POUR FILETS 460 x 660

HUMIDITE AVEC APPORT D'EAU EXTERIEUR



P1 US

1 cellule pour 20 filets 460x660

155kg, 1 kw, 5 A

Prix H.T.

1 porte pleine	7 103 €
1 porte vitrée éclairée	7 810 €

POUR FILETS ou COUCHES AUTO 600 x 800

HUMIDITE, AVEC APPORT D'EAU EXT POUR FILETS UNIQUEMENT



M6/80

1 cellule pour 22 filets 600x800

ou 20 couches auto 612x800

200kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine	6 760 €
1 porte pleine à 2 vantaux	7 340 €



B2/80

1 cellule pour 2 x 22 filets 600x800

ou 2 x 20 couches auto 612x800

300kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine à 2 vantaux	8 630 €
----------------------------	---------



M6-2C/80

2 cellules pour 9 filets 600x800

ou 9 couches auto 612x800

190kg, 1,1 kw, 5 A

Prix H.T.

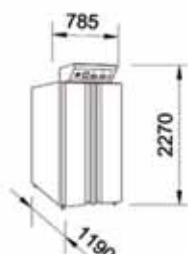
2 portes pleines superposées	9 173 €
2 portes vitrées éclairées superposées	10 100 €
2 portes pleines superposées à 2 vantaux	10 036 €



M6-2C/180

POUR FILETS ou COUCHES AUTO 600 x 900

HUMIDITE, AVEC APPORT D'EAU EXT POUR FILETS UNIQUEMENT



M6/90

1 cellule pour 22 filets 600x900

ou 20 couches auto 612x900

210kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine	6 960 €
1 porte pleine à 2 vantaux	7 540 €

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 30%	Moins value pour étuve (chaud uniquement)	114 €	Tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
1 540 € net	Installation d'1 groupe à distance par Panimatic (max. 15 m) en région parisienne	241 €	Glissières plus larges
853 € net	Groupe à eau	260 €	Coffret mural pour tableau 2008 et 2000 dormillon V2 (position à préciser)
296 € net	Groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)	258 €	Groupe posé sur le côté de l'armoire

GROUPES INCLUS
FILETS ET COUCHES AUTOMATIQUES NON COMPRIS
ARMOIRES DE FERMENTATION

POUR FILETS 700/750 x 800 ou COUCHES AUTO 710/737/757 x 800

HUMIDITE, AVEC APPORT D'EAU EXT POUR FILETS UNIQUEMENT



M7/80

1 cellule pour 22 filets 700/750x800
ou 20 couches auto 710/737/757x800
220kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine	6 900 €
1 porte pleine à 2 vantaux	7 480 €



M7 2C/80

2 cellules pour 9 filets 700/750x800
ou 9 couches auto 710/737/757x800
235kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

2 portes pleines superposées	9 380 €
2 portes pleines superposées à 2 vantaux	10 310 €

POUR FILETS 700/750 x 900 ou COUCHES AUTO 710/737/757 x 900

HUMIDITE, AVEC APPORT D'EAU EXT POUR FILETS UNIQUEMENT



M7/90

1 cellule pour 22 filets 700/750x900
ou 20 couches auto 710/737/757x900
230kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine	7 100 €
1 porte pleine à 2 vantaux	7 680 €



179180

POUR COUCHES AUTOMATIQUES 820 x 800

HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR



M8/80

1 cellule pour 20 couches auto
820x800
235kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine à 2 vantaux	7 375 €
----------------------------	---------

POUR COUCHES AUTOMATIQUES 900 x 800

HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR



M9/80

1 cellule pour 20 couches auto
900x800
250kg, 1,5 kw, 7 A

Prix H.T.

1 porte pleine à 2 vantaux	7 650 €
----------------------------	---------

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 30%	Moins value pour étuve (chaud uniquement)
1 540 € net	Installation d'1 groupe à distance par Panimatic (max. 15m) en région parisienne
853 € net	Groupe à eau
296 € net	Groupe tropicalisé (prévoir + 100mm en hauteur)

114 €	Tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
241 €	Glissières plus larges
260 €	Coffret mural pour tableau 2008 et 2000 dormillon V2 (position à préciser)
258 €	Groupe posé sur le côté de l'armoire



tarif 2016

ARMOIRES DE FERMENTATION

AVEC GRILLES ET COUCHES POUR BAGUETTES ET PAINS CUITS SUR SOLE TRAVAIL TRADITIONNEL

DESCRIPTIF

Armoire entièrement démontable
Tableau de commande standard 2008
Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures
Température réglée de -10/+35°C
Mise en froid après chargement
Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde électronique sans apport d'eau extérieur
Porte pleine à un vantail ferrage droite ou porte pleine à deux vantaux
Echelle 59 étages espacés de 27mm ou échelle 20 étages espacés de 80mm
Isolation en polyuréthane injecté
Construction métallique anti-corrosion
Hauteur sans groupe = 2,10m
Hauteur sans groupe et sans tableau = 1,95m
Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage
240V Mono
Intensité prise mono + terre = 16A

Armoire 17

VARIANTES

Profondeur réduite 970 mm pour grilles de 670 mm
Profondeur réduite 900 mm pour grilles de 600 mm
Ferrage gauche pour les portes pleines à un vantail
Humidité avec apport d'eau extérieur

EN OPTION

5 portillons superposés
Etuve (chaud uniquement et humidité avec apport d'eau extérieur)
Tableau 2000 Dormillon V2
Coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2
Glissières plus larges en 20 étages
Groupe sur le côté de l'armoire
Groupe à eau
Groupe tropicalisé
Groupe à distance



ARMOIRES DE FERMENTATION POUR GRILLES 600 x 800

HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR
GROUPE INCLUS

M

1,5 kW, 7 A
200 Kg pour 20 ét.
220 Kg pour 59 ét.



Armoire vide

Equipée de 20 grilles sans couches

Equipée de 20 grilles et 20 couches

18/20 étages

cornières espacées de 80mm

porte 1 vantail		porte 2 vantaux	
Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.
M20	6 760 €	MV20	7 340 €
M20G	7 440 €	MV20G	8 020 €
M20GC	7 760 €	MV20GC	8 340 €

52/59 étages

cornières espacées de 27mm

porte 1 vantail		porte 2 vantaux	
Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.
M59	7 200 €	MV59	7 780 €
M59G	7 880 €	MV59G	8 460 €
M59GC	8 200 €	MV59GC	8 780 €

M2C

Double cellule
2 kW, 11 A
220 Kg pour 18 ét.
240 Kg pour 52 ét.



Armoire vide

Equipée de 2x9 grilles sans couches

Equipée de 2x9 grilles & 2x9 couches

2 portes superposées		2 p. superposées à 2 vantaux		2 portes superposées		2 p. superposées à 2 vantaux	
Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.
M2C18	9 173 €	M2CV18	10 100 €	M2C52	9 632 €	M2CV52	10 560 €
M2C18G	9 785 €	M2CV18G	10 712 €	M2C52G	10 244 €	M2CV52G	11 172 €
M2C18GC	10 073 €	M2CV18GC	11 000 €	M2C52GC	10 532 €	M2CV52GC	11 460 €

A L'UNITE

- 34 € Grille inox 600 x 800 ou 670 ou 600
- 16 € Toile à couche 600 ou 650 ou 750 x 1500
- 34 € Grille inox 600 x 800 (fils inversés)
- 20 € Toile à couche 570 x 2000

OPTIONS

- 1 900 € Supplément 5 portillons superposés sur la base du prix de l'armoire vide 1 porte à 2 vantaux
- 30 % Moins value pour étuve (chaud uniquement)
- 1 540 € net Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 853 € net Supplément groupe à eau
- 296 € net Supplément groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
- 114 € Supplément tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
- 241 € Supplément glissières plus larges en 20 étages
- 260 € Supplément coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2 (position à préciser)
- 258 € Supplément groupe posé sur le côté de l'armoire

ARMOIRES DE FERMENTATION POUR GRILLES 765 x 800

HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR
GROUPE INCLUS

MA

1,5 kW, 7 A
220 Kg pour 20 ét.
240 Kg pour 59 ét.



Armoire vide

Equipée de 20 grilles sans couches
Equipée de 20 grilles et 20 couches

18/20 étages

cornières espacées de 80mm

1 porte 1 vantail		1 porte 2 vantaux	
Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.
MA20	6 900 €	MAV20	7 480 €
MA20G	7 800 €	MAV20G	8 380 €
MA20GC	8 200 €	MAV20GC	8 780 €

52/59 étages

cornières espacées de 27mm

1 porte 1 vantail		1 porte 2 vantaux	
Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.
MA59	7 340 €	MAV59	7 920 €
MA59G	8 240 €	MAV59G	8 820 €
MA59GC	8 640 €	MAV59GC	9 220 €

MA2C

Double cellule
2 kW, 11 A
235 Kg pour 18 ét.
255 Kg pour 52 ét.



Armoire vide

Equipée de 2x9 grilles sans couches
Equipée de 2x9 grilles & 2x9 couches

2 portes superposées		2 p. superposées à 2 vantaux		2 portes superposées		2 p. superposées à 2 vantaux	
Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.
MA2C18	9 380 €	MA2CV18	10 310 €	MA2C52	9 840 €	MA2CV52	10 767 €
MA2C18G	10 190 €	MA2CV18G	11 120 €	MA2C52G	10 650 €	MA2CV52G	11 577 €
MA2C18GC	10 550 €	MA2CV18GC	11 480 €	MA2C52GC	11 010 €	MA2CV52GC	11 937 €

A L'UNITE

45 € Grille inox 765 x 800 ou 670 ou 600
20 € Toile à couche 600 ou 650 ou 750 x 2000

OPTIONS

- 1 900 € Supplément 5 portillons superposés sur la base du prix de l'armoire vide 1 porte à 2 vantaux
- 30 % Moins valeur pour étuve (chaud uniquement)
- 1 540 € net Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 853 € net Supplément groupe à eau
- 296 € net Supplément groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
- 114 € Supplément tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
- 241 € Supplément glissières plus larges en 20 étages
- 260 € Supplément coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2 (position à préciser)
- 258 € Supplément groupe posé sur le côté de l'armoire

ARMOIRES DE FERMENTATION POUR GRILLES 935 x 800

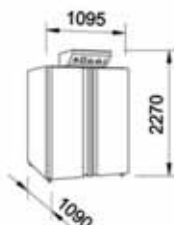
HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR
GROUPE INCLUS



A2C

A

1,8 kW, 8 A
250 Kg pour 20 ét.
275 Kg pour 59 ét.



Armoire vide

Equipée de 20 grilles sans couches
Equipée de 20 grilles et 20 couches

A2C

Double cellule
2,8 kW, 13 A
265 Kg pour 18 ét.
290 Kg pour 52 ét.



Armoire vide

Equipée de 2x9 grilles sans couches
Equipée de 2x9 grilles & 2x9 couches

18/20 étages

52/59 étages

cornières espacées de 80mm		cornières espacées de 27mm	
1 porte 2 vantaux		1 porte 2 vantaux	
Réf	prix H.T.	Réf	prix H.T.
AV20	7 650 €	AV59	8 090 €
AV20G	8 610 €	AV59G	9 050 €
AV20GC	9 050 €	AV59GC	9 490 €
2 portes superposées à 2 vantaux		2 portes superposées à 2 vantaux	
Réf	prix H.T.	Réf	prix H.T.
A2CV18	10 704 €	A2CV52	11 163 €
A2CV18G	11 568 €	A2CV52G	12 027 €
A2CV18GC	11 964 €	A2CV52GC	12 423 €

A L'UNITE

- 48 € Grille inox 935 x 800 ou 670 ou 600
- 22 € Toile à couche 600 ou 650 ou 750 x 2300

OPTIONS

- 1 900 € Supplément 5 portillons superposés sur la base du prix de l'armoire vide 1 porte à 2 vantaux
- 30 % Moins value pour étuve (chaud uniquement)
- 1 540 € net **Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne**
- 853 € net Supplément groupe à eau
- 296 € net Supplément groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
- 114 € Supplément tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
- 241 € Supplément glissières plus larges en 20 étages
- 260 € Supplément coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2 (position à préciser)
- 258 € Supplément groupe posé sur le côté de l'armoire

ARMOIRES DE FERMENTATION POUR GRILLES 1050 x 800

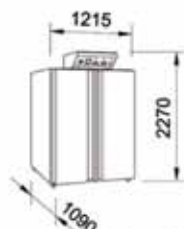
HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR
GROUPE INCLUS



BA

BA

1,8 kW, 8 A
280 Kg pour 20 ét.
305 Kg pour 59 ét.



Armoire vide

Equipée de 20 grilles sans couches

Equipée de 20 grilles et 20 couches

BA2C

Double cellule
2,8 kW, 13 A
295 Kg pour 18 ét.
320 Kg pour 52 ét.



Armoire vide

Equipée de 2x9 grilles sans couches

Equipée de 2x9 grilles & 2x9 couches

18/20 étages

cornières espacées de 80mm

1 porte 2 vantaux

Réf	prix H.T.
BAV20	7 770 €
BAV20G	8 790 €
BAV20GC	9 290 €

52/59 étages

cornières espacées de 27mm

1 porte 2 vantaux

Réf	prix H.T.
BAV59	8 210 €
BAV59G	9 230 €
BAV59GC	9 730 €

2 portes superposées
à 2 vantaux

Réf	prix H.T.
BA2CV18	10 882 €
BA2CV18G	11 800 €
BA2CV18GC	12 250 €

2 portes superposées
à 2 vantaux

Réf	prix H.T.
BA2CV52	11 340 €
BA2CV52G	12 258 €
BA2CV52GC	12 708 €

A L'UNITE

- 51 € Grille inox 1050 x 800 ou 670 ou 600
- 25 € Toile à couche 600 ou 650 ou 750 x 2700

OPTIONS

- 1 900 € Supplément 5 portillons superposés sur la base du prix de l'armoire vide 1 porte à 2 vantaux
- 30 % Moins valeur pour étuve (chaud uniquement)
- 1 540 € net Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 853 € net Supplément groupe à eau
- 296 € net Supplément groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
- 114 € Supplément tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
- 241 € Supplément glissières plus larges en 20 étages
- 260 € Supplément coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2 (position à préciser)
- 258 € Supplément groupe posé sur le côté de l'armoire

ARMOIRES DE FERMENTATION POUR GRILLES 1250 x 800

HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR
GROUPE INCLUS



B1 2C

B1

1,8 kW, 8 A
300 Kg pour 20 ét.
325 Kg pour 59 ét.



Armoire vide

Equipée de 20 grilles sans couches
Equipée de 20 grilles et 20 couches

B1 2C

Double cellule
2,8 kW, 13 A
315 Kg pour 18 ét.
340 Kg pour 52 ét.



Armoire vide

Equipée de 2x9 grilles sans couches
Equipée de 2x9 grilles & 2x9 couches

18/20 étages

52/59 étages

comières espacées de 80mm		comières espacées de 27mm	
1 porte 2 vantaux		1 porte 2 vantaux	
Réf	prix H.T.	Réf	prix H.T.
B1V20	7 970 €	B1V59	8 410 €
B1V20G	9 110 €	B1V59G	9 550 €
B1V20GC	9 690 €	B1V59GC	10 130 €
2 portes superposées à 2 vantaux		2 portes superposées à 2 vantaux	
Réf	prix H.T.	Réf	prix H.T.
B1/2CV18	11 193 €	B1/2CV52	11 652 €
B1/2CV18G	12 219 €	B1/2CV52G	12 678 €
B1/2CV18GC	12 741 €	B1/2CV52GC	13 200 €

A L'UNITE

- 57 € Grille inox 1250 x 800 ou 670 ou 600
29 € Toile à couche 600 ou 650 ou 750 x 3100

OPTIONS

- 1 900 € Supplément 5 portillons superposés sur la base du prix de l'armoire vide 1 porte à 2 vantaux
- 30 % Moins value pour étuve (chaud uniquement)
1 540 € net **Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne**
853 € net Supplément groupe à eau
296 € net Supplément groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
114 € Supplément tableau 2000 Dormillon V2 (blocage automatique fin de fermentation)
241 € Supplément glissières plus larges en 20 étages
260 € Supplément coffret mural pour tableau 2008 et 2000 Dormillon V2 (position à préciser)
258 € Supplément groupe posé sur le côté de l'armoire

CHAMBRES DE FERMENTATION

**POUR CHARIOTS DE STOCKAGE OU DE CUISSON
TOUTES DIMENSIONS & TOUTES CONTENANCES**

DESSCRIPTIF

UNE CELLULE OU PLUSIEURS CELLULES
AVEC OU SANS SOL
PORTES A 1 OU 2 VANTAUX
CONSTRUCTION SUR MESURE

Tableau de commande standard 2008

Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures

Température régulée de -10/+35°C

Mise en froid après chargement

Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde électronique : avec apport d'eau extérieur pour les chambres à filets de cuisson & couches automatiques et sans apport d'eau extérieur pour les chambres à grilles (ou avec apport d'eau extérieur sur demande)

Isolation en polyuréthane injecté de 60mm

Construction métallique anti-corrosion

Angles intérieurs arrondis

Protection des portes intérieures et extérieures

Guides intérieurs de protection

Prémontage des cellules en usine

Sol isolant composite, antidérapant, épaisseur 15mm pour charge statique et roulante

Rampe d'accès inclus pour les chambres avec sol

*1 cellule pour
2 chariots
côte à côte*

*tableau 2000
Dormillon V2*

*tableau
2012
Dormillon*

CHARIOTS

Parisiens à grilles et couches

Couches automatiques pour enfouneur sur soles

Filets de cuisson (pour four à convection)

Plaques à croissants et viennoiseries

EN OPTION

Intérieur et extérieur en inox

Sol isolé renforcé, aluminium, épaisseur 35mm pour charge statique et roulante

Tableau 2008 en coffret mural

Tableau 2000 Dormillon V2 au-dessus de la porte ou intégré dans la porte ou en coffret mural

Tableau 2012 Dormillon dans le poteau

Porte coulissante

Porte vitrée

Etuve (chaud uniquement et humidité avec apport d'eau extérieur)

Groupe à eau

Groupe tropicalisé

Groupe à distance



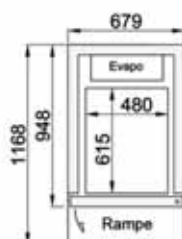
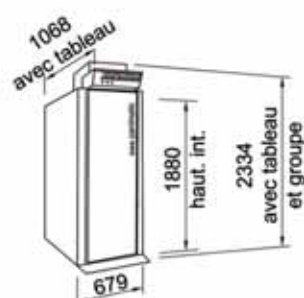
*2 cellules avec chariots
de couches automatiques
et grilles avec toiles*

ARMOIRES A CHARIOT

HUMIDITE SANS APPOINT D'EAU EXTERIEUR
LIVREE MONTEE



Armoire entièrement démontable
Porte pleine à un vantail
Charnières à droite
Tasseaux inox 30mm sur les 3 côtés intérieurs
Sol isolant anti-dérapant d'épaisseur 15 mm avec rampe d'accès
Tableau de commande 2008v2
Ecoulement en attente
240V Mono / 50 Hz



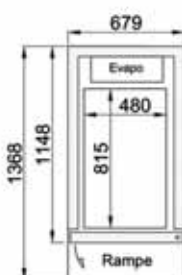
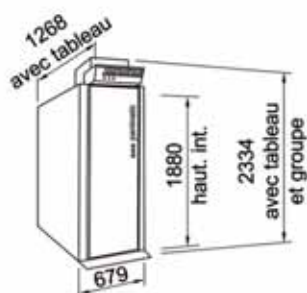
M1CA1

1 cellule pour 1 chariot 480x615
20 étages espacés de 80mm pour plaques 400x600
Entrée par le 400

Puissance frigorifique à -10°C : 552W
1 groupe 3/8CV, 240V - 50Hz

Prix public H.T.

Armoire vide	4 085 €
Chariot 480x615	600 €



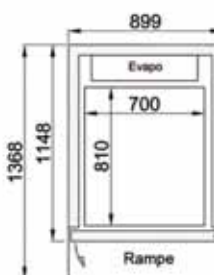
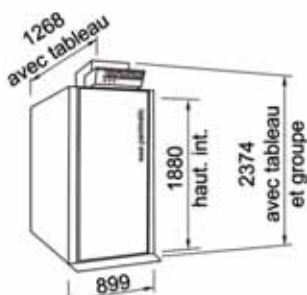
M2CA1

1 cellule pour 1 chariot 480x815
20 étages espacés de 80mm pour filets 400x800
Entrée par le 400

Puissance frigorifique à -10°C : 1 030W
1 groupe 1/2CV, 240V - 50Hz

Prix public H.T.

Armoire vide	4 788 €
Chariot 480x815	671 €



M3CA1

1 cellule pour 1 chariot 700x810
20 étages espacés de 80mm pour grilles 600x800
Entrée par le 600

Puissance frigorifique à -10°C : 1 427W
1 groupe 1CV, 240V - 50Hz

Prix public H.T.

Armoire vide	5 618 €
Chariot 700x810	719 €

CHAMBRES DE FERMENTATION POUR CHARIOTS DE STOCKAGE OU DE CUISSON

CHAMBRES POUR CHARIOTS A PLAQUES OU GRILLES

HUMIDITE AVEC APPORT D'EAU EXTERIEUR POUR PLAQUES ET FILETS DE CUISSON

HUMIDITE SANS APPORT D'EAU EXTERIEUR POUR GRILLES OU COUCHES AUTO

CHARIOTS NON COMPRIS

GROUPE INCLUS

ADDITIONNER **C** + **P** + **S** POUR OBTENIR LE PRIX DE LA CHAMBRE HORS OPTIONS

C = CONTENANCE DE LA CHAMBRE - Prix en € H.T.

Largeur plaque, grille, filet ou couche auto		400/460	600/609	700/710/737 750/757/765	800/805	
Largeur chariot		480/520	670/710	770/870	870/905	
Nb de chariots						
CA 1	Sans sol	6 083 €	7 132 €	7 410 €	7 538 €	
	Avec sol	6 387 €	7 489 €	7 781 €	7 915 €	
CA 2	Sans sol	7 540 €	8 503 €	8 988 €	9 211 €	
	Avec sol	7 917 €	8 928 €	9 437 €	9 672 €	
CA 3	Sans sol	8 123 €	10 424 €	11 024 €	11 300 €	
	Avec sol	8 528 €	10 945 €	11 575 €	11 865 €	
CA 4	Sans sol	9 725 €	11 556 €	12 459 €	12 874 €	
	Avec sol	10 211 €	12 134 €	13 082 €	13 518 €	
CA 5	Sans sol	11 525 €	13 630 €	14 434 €	14 804 €	
	Avec sol	12 101 €	14 312 €	15 156 €	15 544 €	
CA 6	Sans sol	12 358 €	14 613 €	15 690 €	16 185 €	
	Avec sol	12 976 €	15 344 €	16 475 €	16 994 €	
CA 7	Sans sol	14 294 €	16 629 €	17 296 €	17 603 €	
	Avec sol	15 009 €	17 460 €	18 161 €	18 483 €	
CA 8	Sans sol	15 214 €	17 364 €	18 576 €	19 133 €	
	Avec sol	15 975 €	18 232 €	19 505 €	20 090 €	

P = PORTES DE LA CHAMBRE - Prix en € H.T.

- 882 € par porte pleine à 1 vantail (passage maxi 900 mm)
- 1 560 € par porte vitrée à 1 vantail (passage maxi 900 mm)
- 1 717 € par porte pleine à 2 vantaux (passage maxi 1500 mm)
- 3 050 € par porte vitrée à 2 vantaux (passage maxi 1500 mm)
- 1 843 € par porte coulissante (passage maxi selon façade)

S = SEPARATIONS INTERIEURES DE LA CHAMBRE - Prix en € H.T.

- 3 307 € par séparation pour chaque division de cellules

OU FILETS OU COUCHES AUTOMATIQUES

EN ETUVE (chaud uniquement) : moins value de 30%

EN REFRIGERE (froid uniquement) : moins value de 5%

ADDITIONNER **C** + **P** + **S** POUR OBTENIR LE PRIX DE LA CHAMBRE HORS OPTIONS

Profondeur grilles : 800 mm pour une profondeur de chariots : 820 mm
Profondeur filets : 800 ou 900 mm pour une profondeur de chariots : 870 ou 970 mm

	935	1050	1150	1250	Largeur grille	
	1030	1150	1250	1350	Largeur chariot	
					Nb de chariots	
	7 812 €	8 046 €	8 147 €	8 350 €	Sans sol	CA 1
	8 203 €	8 448 €	8 554 €	8 768 €	Avec sol	
	9 689 €	10 096 €	10 273 €	10 627 €	Sans sol	CA 2
	10 173 €	10 601 €	10 787 €	11 158 €	Avec sol	
	11 891 €	12 394 €	12 613 €	13 051 €	Sans sol	CA 3
	12 486 €	13 014 €	13 244 €	13 704 €	Avec sol	
	13 764 €	14 522 €	14 852 €	15 511 €	Sans sol	CA 4
	14 452 €	15 248 €	15 595 €	16 287 €	Avec sol	
	15 596 €	16 271 €	16 564 €	17 151 €	Sans sol	CA 5
	16 376 €	17 085 €	17 392 €	18 009 €	Avec sol	
	17 246 €	18 150 €	18 543 €	19 329 €	Sans sol	CA 6
	18 108 €	19 058 €	19 470 €	20 295 €	Avec sol	
	18 260 €	18 820 €	19 063 €	19 550 €	Sans sol	CA 7
	19 173 €	19 761 €	20 016 €	20 528 €	Avec sol	
	20 328 €	21 345 €	21 787 €	22 672 €	Sans sol	CA 8
	21 344 €	22 412 €	22 876 €	23 806 €	Avec sol	

OPTIONS EN SUPPLEMENT

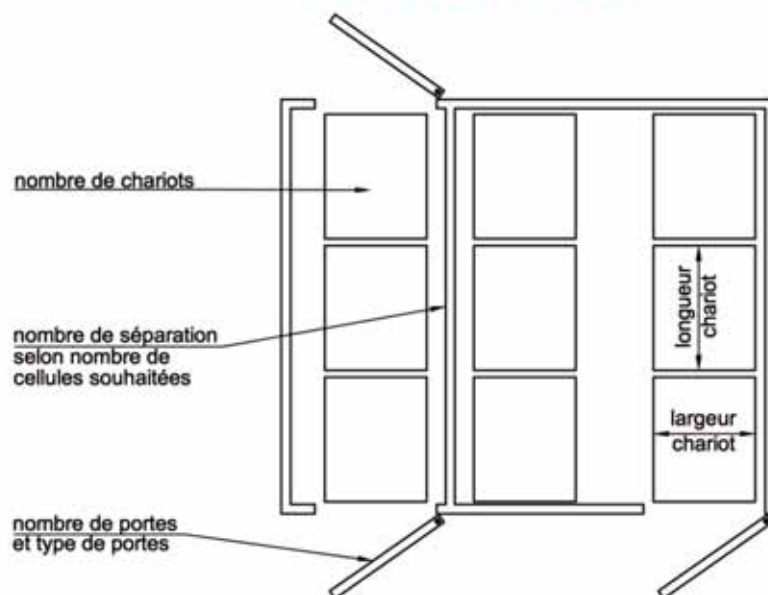
- 1 540 € net Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne
- 853 € net Groupe à eau
- 296 € net Groupe tropicalisé (+100mm en hauteur)
- 293 € Groupe pré-chargé avec raccords rapides
- +5% Sol isolé renforcé alu
- +10% Intérieur et extérieur en inox
- 114 € Tableau 2000 Dormillon V2
- 146 € Tableau 2008 en coffret mural
- 260 € Tableau 2000 Dormillon V2 en coffret mural
- 281 € Tableau 2000 Dormillon V2 intégré dans la porte (clavier) et coffret de puissance sur la chambre ou au mur
- 302 € Tableau 2012 Dormillon intégré dans le poteau (clavier) et coffret de puissance sur la chambre ou au mur



tarif 2016

51

PLAN DE PRINCIPE



Exemple :

9 chariots = CA9

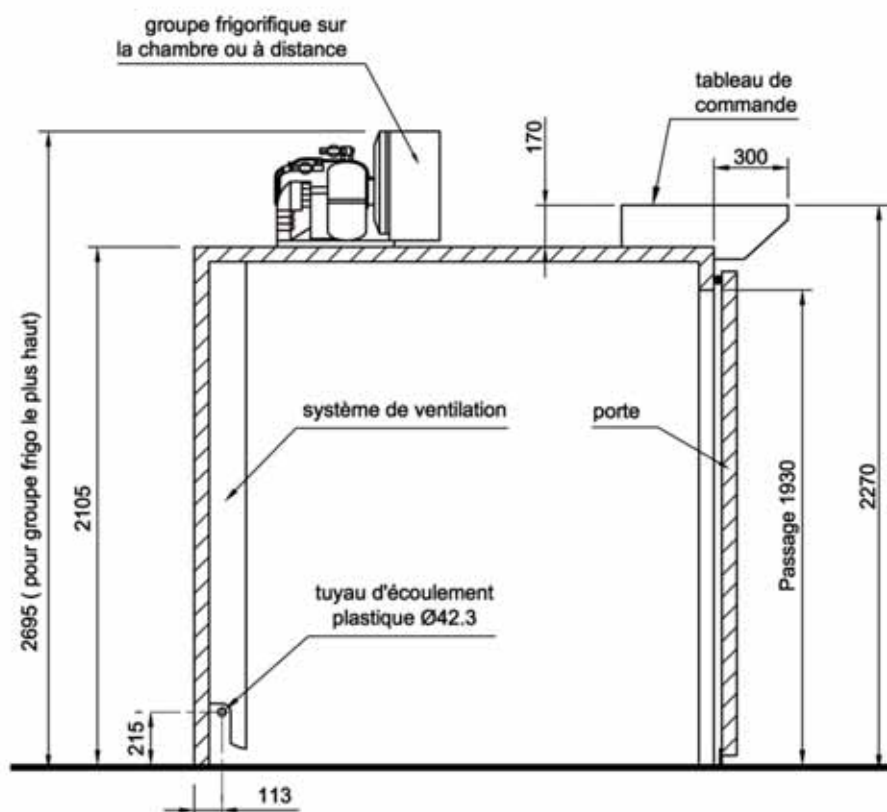
Sans sol

Largeur chariot : 680 pour filets ou couches auto de 600 de large

+ 3 portes pleines à 1 vantail

+ 1 séparation

COUPE DE PRINCIPE



Si sol isolant antidérapant, rajouter 15mm à la hauteur extérieure
Si sol renforcé isolé aluminium, rajouter 35mm à la hauteur extérieure

Les alimentations d'eau et d'électricité sont à prévoir sur le dessus de la chambre.

EXEMPLE DE DIMENSIONS DE CHAMBRES DE FERMENTATION FORME TUNNEL, CHARIOTS 670x820 POUR FILETS 600x800

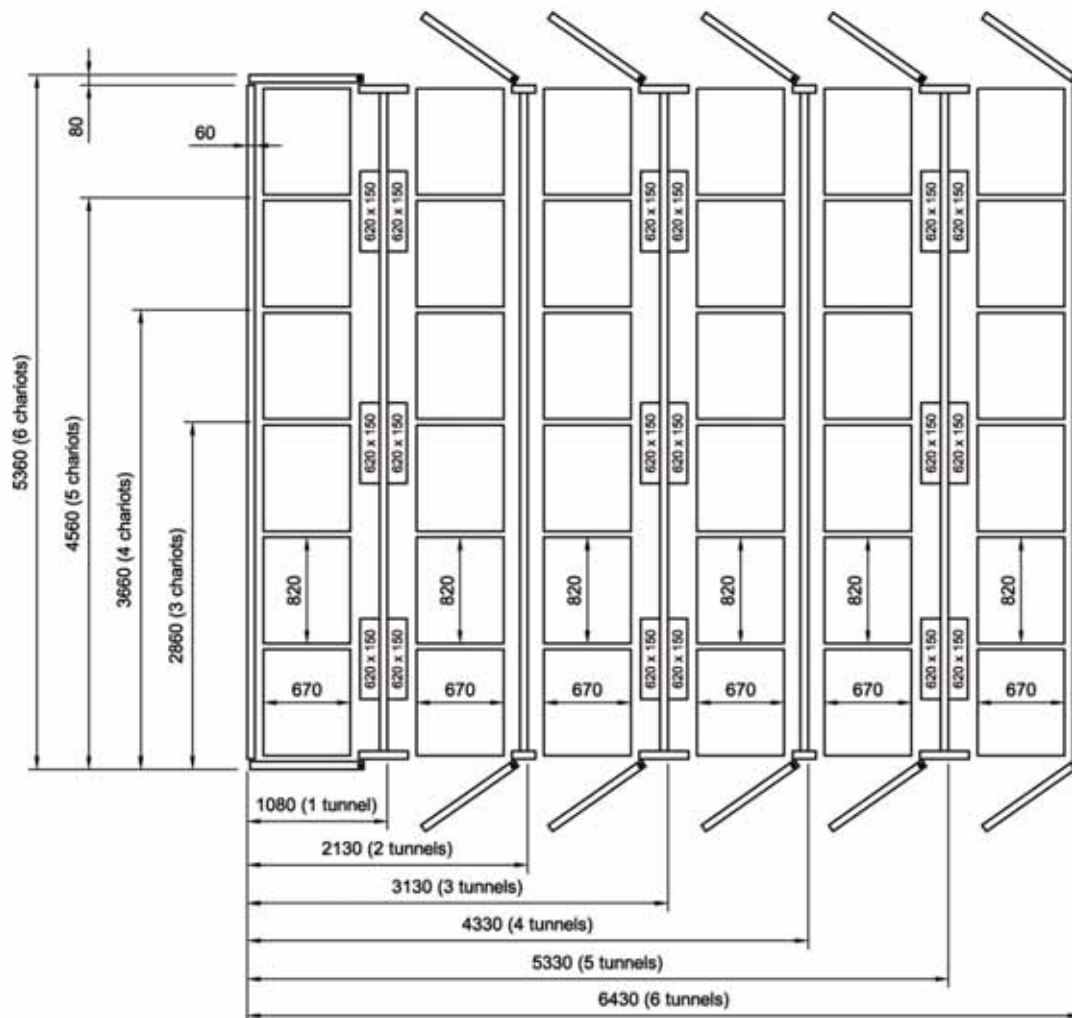
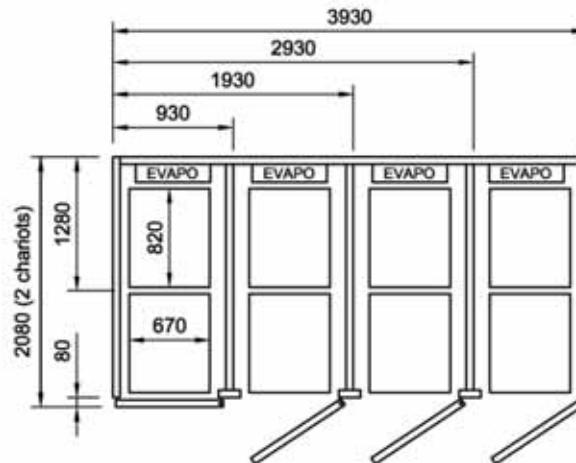


tableau 2012 dormillon
en applique sur le poteau

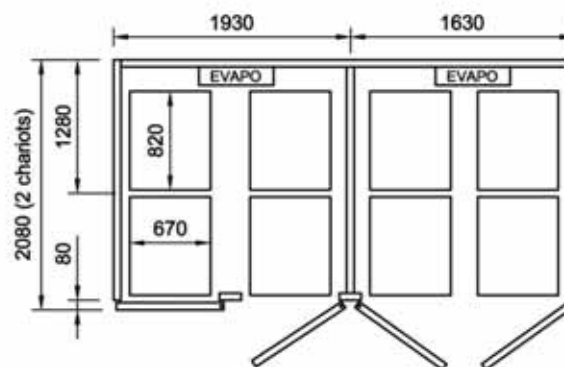


CA 56 en tunnel
avec portes vitrées
8 cellules de 7 chariots
avec sol et rampe d'accès

EXEMPLES DE DIMENSIONS DE CHAMBRES DE FERMENTATION CHARIOTS 670x820 POUR FILETS 600x800



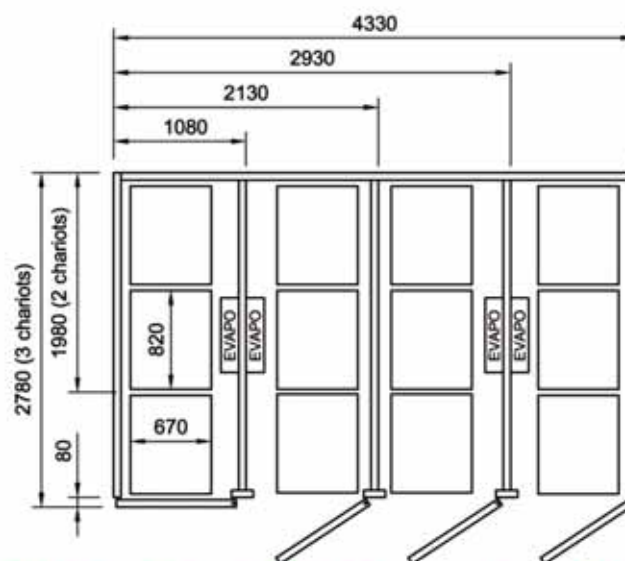
CA 8, 4 cellules de 2 chariots avec évapo à l'arrière



CA 8, 2 cellules de 4 chariots avec évapo à l'arrière

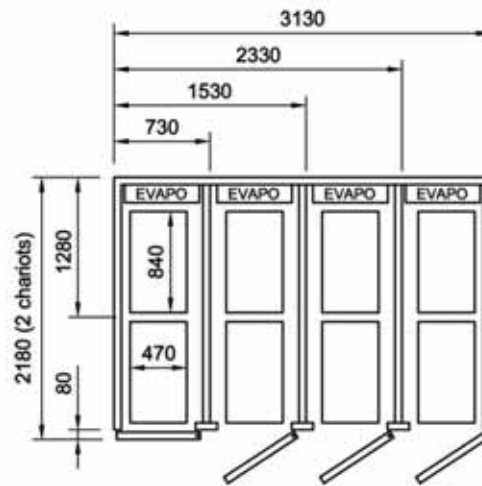


*1 cellule en tunnel
pour 2 chariots
en profondeur
2 portes à 2 vantaux
avec sol isolé*

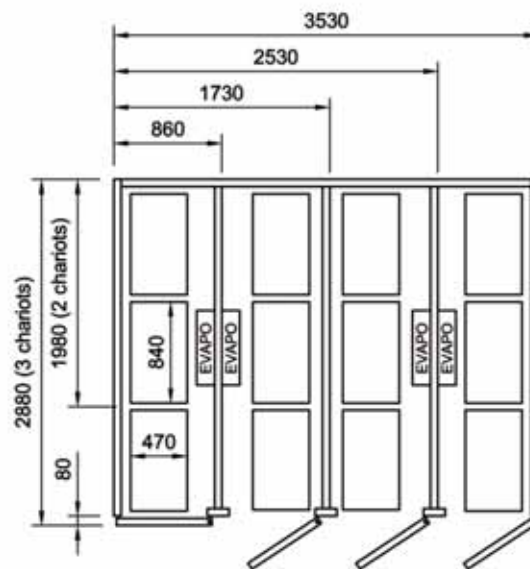


CA 12, 4 cellules de 3 chariots avec évapo latéral

EXEMPLES DE DIMENSIONS DE CHAMBRES DE FERMENTATION CHARIOTS 470x840 POUR FILETS 400x800



CA 8, 4 cellules de 2 chariots avec évapo à l'arrière



CA 12, 4 cellules de 3 chariots avec évapo latéral

*Chambre spéciale 5 cellules
dont 4 à 3 chariots
et 1 à 2 chariots
sans sol*



TOURS REFRIGERES ou CLIMATISES

EN MODULES DEMONTABLES

PLAQUES 400 x 600

DESCRIPTIF

Entrée des plaques par le 400 : profondeur standard 880 mm (10 étages par porte)

Entrée des plaques par le 600 : profondeur 680 mm (10 étages par porte)

Intérieur et extérieur inox

Sur pieds pour groupe à distance et sur pieds et roulettes pour groupe logé

Isolation en polyuréthane injecté

Construction métallique anti-corrosion

Angles intérieurs arrondis

Dessus et dossier en inox alimentaire

Glissières fixes espacées de 60 mm sur échelles amovibles pour nettoyage

Ferrage à droite

Logement du groupe à droite

Tension 240 V mono



Tableau



Angles arrondis

Echelles amovibles

VARIANTES

Profondeur réduite 720 mm (9 étages par porte) – entrée par le 400

Ferrage à gauche

Logement du groupe à gauche



EN OPTION

Tour chocolat

Dessus granit ép. 30mm et dossierets

Finition extérieure blanc RAL 9010

Bac de récupération avec résistance (avec module groupe)

Groupe tropicalisé

Groupe à distance

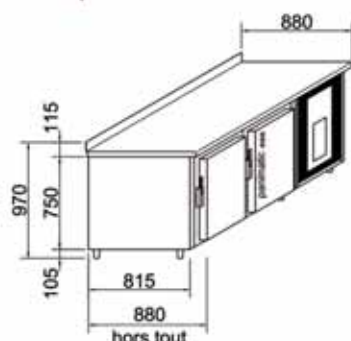
Groupe à eau

Tableau à distance

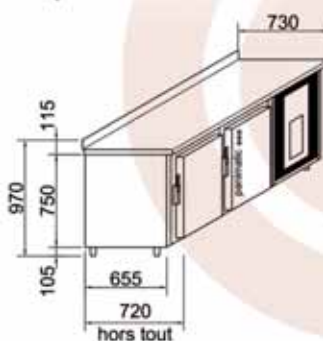


Tour avec groupe à distance

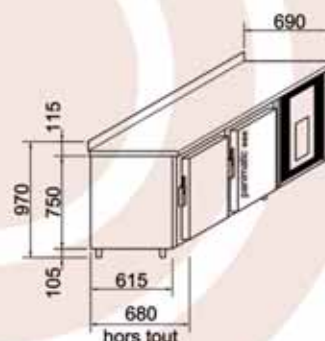
Entrée par le 400
profondeur standard



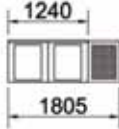
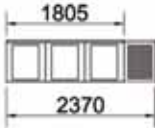
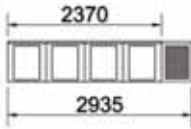
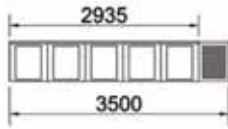
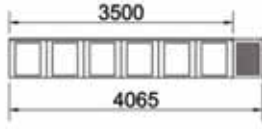
Entrée par le 400
profondeur réduite



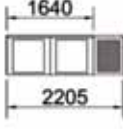
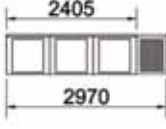
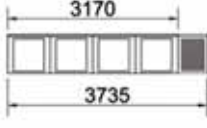
Entrée par le 600



ENTREE PAR LE 400 - PROFONDEUR STANDARD OU REDUITE

			réfrigéré	climatisé
			Prix H.T.	Prix H.T.
	TR24	2 portes avec groupe 3/8 CV 160kg avec dessus inox, 0.6 kw, 3 A		
		Sans dessus	4 897 €	6 366 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	5 211 €	6 775 €
	TR34	3 portes avec groupe 3/8 CV 205kg avec dessus inox, 0.6 kw, 3 A	Prix H.T.	Prix H.T.
		Sans dessus	5 536 €	7 197 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	5 897 €	7 667 €
	TR44	4 portes avec groupe 1/2 CV 240kg avec dessus inox, 0.85 kw, 4 A	Prix H.T.	Prix H.T.
		Sans dessus	6 686 €	8 692 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	7 285 €	9 470 €
	TR54	5 portes avec groupe 5/8 CV 280kg avec dessus inox, 1.4 kw, 7 A	Prix H.T.	Prix H.T.
		Sans dessus	7 636 €	9 927 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	8 285 €	10 771 €
	TR64	6 portes avec groupe 1 CV 320kg avec dessus inox, 1.4 kw, 7 A	Prix H.T.	Prix H.T.
		Sans dessus	8 435 €	10 965 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	9 184 €	11 940 €

ENTREE PAR LE 600

			réfrigéré	climatisé
			Prix H.T.	Prix H.T.
	TR26	2 portes avec groupe 3/8 CV 170kg avec dessus inox, 0.6 kw, 3 A		
		Sans dessus	5 145 €	6 690 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	5 476 €	7 119 €
	TR36	3 portes avec groupe 3/8 CV 210kg avec dessus inox, 0.6 kw, 3 A	Prix H.T.	Prix H.T.
		Sans dessus	5 817 €	7 562 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	6 193 €	8 049 €
	TR46	4 portes avec groupe 1/2 CV 250kg avec dessus inox, 0.9 kw, 4 A	Prix H.T.	Prix H.T.
		Sans dessus	7 019 €	9 125 €
		Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	7 656 €	9 953 €

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 312 €	Moins valeur pour la non fourniture du logement de groupe	104 € net	Installation par Panimatic d'un tableau à distance en région parisienne
1 540 € net	Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne	293 €	Groupe pré-chargé avec raccords rapides
853 € net	Groupe à eau	775 €/m²	Dessus granit ép. 30mm (90Kg/m²)
296 € net	Groupe tropicalisé	125 €/m	Dossieret granit sur dessus granit
193 €	Bac de récupération avec résistance (avec logement de groupe)	70 €/m	Dossieret inox sur dessus granit
813 €	Tour chocolat (par meuble)	+10%	Finition extérieure blanc RAL 9010



TOURS REFRIGERES NON DEMONTABLES

POUR PLAQUES 400 x 600

DESCRIPTIF

Entrée des plaques par le 400
 10 étages par porte espacés de 55mm
 Intérieur et extérieur inox sur roulettes
 Isolation en polyuréthane injecté
 Construction métallique anti-corrosion
 Angles intérieurs arrondis
 Dessus et dossier en inox alimentaire
 Glissières réglables et démontables
 pour nettoyage
 Ferrage à droite et sur demande à gauche
 Logement du groupe à droite
 Tension 240 V mono



*Tour avec dessous
inox et dossier*

EN OPTION

Logement du groupe à gauche
 Dessus granit ép. 30mm et dossier
 Bac de récupération avec résistance
 (avec module groupe)
 Groupe et tableau à distance
 Groupe tropicalisé
 Groupe à eau



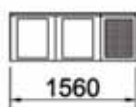
*Tour 2 portes
et dessous granit*

Tour 5 portes



GROUPE ET LOGEMENT DE GROUPE INCLUS
 TOURS REFRIGERES NON DEMONTABLES POUR PLAQUES 400 x 600

ENTREE PAR LE 400

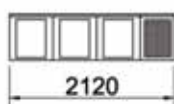


TR2ND

2 portes avec groupe 1/4 CV
 140kg avec dessus inox, 450 W, 2.5 A

réfrigéré

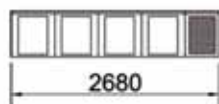
Prix H.T.	
Sans dessus	3 849 €
Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	4 112 €



TR3ND

3 portes avec groupe 3/8 CV
 200kg avec dessus inox, 0.6 kw, 3 A

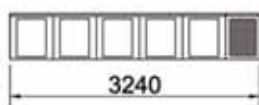
Prix H.T.	
Sans dessus	4 348 €
Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	4 636 €



TR4ND

4 portes avec groupe 3/8 CV
 235kg avec dessus inox, 0.6 kw, 3 A

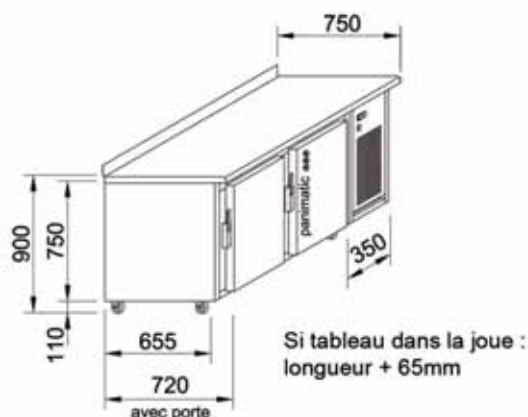
Prix H.T.	
Sans dessus	5 262 €
Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	5 711 €



TR5ND

5 portes avec groupe 1/2 CV
 265kg avec dessus inox, 0.85 kw, 4 A

Prix H.T.	
Sans dessus	5 847 €
Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²)	6 510 €



OPTIONS EN SUPPLEMENT

1 540 € net	Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
853 € net	Groupe à eau
296 € net	Groupe tropicalisé
193 €	Bac de récupération avec résistance (avec logement de groupe)
520 €	Logement de groupe à gauche (sortie cuivre et écoulement à gauche)
260 €	Suppression du logement de groupe (soit tableau dans la joue, soit prévoir l'installation du tableau et GAD, sortie cuivre et écoulement à droite)
104 € net	Installation par Panimatic d'un tableau à distance en région parisienne
775 €/m²	Dessus granit ép. 30 mm (90Kg/m²)
125 €/m	Dossier granit sur dessus granit
70 €/m	Dossier inox sur dessus granit



tarif 2016

59

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ou CHOCOLAT

P46 ET P66 POUR PLAQUES 400 x 600

DESSCRIPTIF

2 modèles en réfrigéré et en chocolat:

- le P46 pour une capacité de 400 x 600
décliné en 4 types de portes

- le P66 pour une capacité de 600 x 800
(soit 2 plaques 600 x 400 en profondeur)
décliné en 2 types de portes

Fonctionnement en réfrigéré :

Température de 0 à +8°C

Réglage froid sec ou humide au choix

ou Fonctionnement en chocolat :

Température de +16 à +18°C

Réglage hygrométrie de 30 à 80%

Possibilité position réfrigérée pour usage ponctuel

Meubles démontables

4 roulettes et 2 pieds stabilisateurs

Intérieur et extérieur en inox

Groupe incorporé

Dégivrage automatique

Régulateur électronique

Angles arrondis à l'intérieur

Glissières réglables tous les 12,5 mm

Tension 240 V mono

Charnières à droite, sur demande à gauche
(sauf pour le P46 - 2 et 4 portes, et le P66 - 2 portes)



*P66 1GP
réfrigéré*

*P46 1GP
chocolat*



*P46 4PS
réfrigéré*

*P46 1GP
réfrigéré*

EN OPTION

Bac de récupération avec résistance



*Tableau pour
fonctionnement
en chocolat*



*Tableau pour
fonctionnement
en réfrigéré*

ARMOIRES REFRIGEREES OU CHOCOLAT

ARMOIRES CONTENANCE 400 x 600

GROUPE INCLUS - PLAQUES NON FOURNIES
NE CONVIENT PAS POUR LES BACS A PATE



P46 1GP

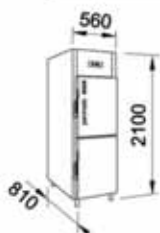
480l, 1 grande porte
Pour 22 plaques écart. 62,5mm
Groupe 3/8 CV
120kg, 0.6 kw, 3 A

Réfrigérée

Chocolat

Réf.
P46R1GP 3 339 € H.T.

Réf.
P46C1GP 4 271 € H.T.



P46 2PS

480l, 2 portillons* superposés
Pour 19 plaques écart. 62,5mm
Groupe 3/8 CV
130kg, 0.6 kw, 3 A

Réf.
P46R2PS 4 020 € H.T.

Réf.
P46C2PS 4 963 € H.T.



P46 2GP

950l, 2 grandes portes
Pour 47 plaques écart. 62,5mm
Groupe 1/2 CV
180kg, 0.8 kw, 4 A

Réf.
P46R2GP 4 725 € H.T.

Réf.
P46C2GP 5 656 € H.T.



P46 4PS

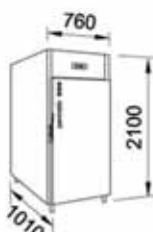
950l, 4 portillons* superposés
Pour 46 plaques écart. 62,5mm
Groupe 1/2 CV
200kg, 0.8 kw, 4 A

Réf.
P46R4PS 6 111 € H.T.

Réf.
P46C4PS 7 054 € H.T.

ARMOIRES CONTENANCE 600 x 800

(OU 2 PLAQUES 600 x 400 EN PROFONDEUR)
GROUPE INCLUS - PLAQUES NON FOURNIES
NE CONVIENT PAS POUR LES BACS A PATE



P66 1GP

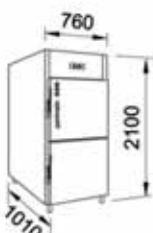
850l, 1 grande porte
Pour 44 plaques écart. 62,5mm
Groupe 1/2 CV
135kg, 0.8 kw, 4 A

Réfrigérée

Chocolat

Réf.
P66R1GP 4 170 € H.T.

Réf.
P66C1GP 5 111 € H.T.



P66 2PS

850l, 2 portillons* superposés
Pour 38 plaques écart. 62,5mm
Groupe 1/2 CV
150kg, 0.8 kw, 4 A

Réf.
P66R2PS 4 998 € H.T.

Réf.
P66C2PS 5 942 € H.T.

OPTIONS

193 € Supplément pour bac de récupération avec résistance

* Le ferrage à gauche n'est pas disponible pour les portillons



tarif 2016

ARMOIRES POUR BACS A PATE

REFRIGEREES OU CLIMATISEES POUR BAGUETTES DE TRADITION ET TRAVAIL AVEC DIVISEUSE / FORMEUSE

DESSCRIPTIF

En réfrigéré : +2/+10°C
En climatisé : fermentation contrôlée sur plus
de 60 heures de -10/+35°C
Froid ventilé
Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat
mécanique, sans apport d'eau extérieur
Isolation en polyuréthane injecté
Construction métallique anti-corrosion
Porte à 1 vantail
Charnières à droite, sur demande à gauche

*Tableau
en réfrigéré*



EN OPTION

Rayonnage spécial
Porte à deux vantaux
Groupe à eau
Groupe à distance
Groupe tropicalisé



*AB 16/20
climatisée ou
réfrigérée*



*AB 8/10
climatisée ou
réfrigérée*

ARMOIRES A LEVAIN POUR BACS A PATE

GROUPE INCLUS



AB8-20L

8 bacs de 20L, dim. 410 x 530 x 145 mm
Espacement entre cornières : 200mm
1kw

	réfrigérée		climatisée	
	Réf.	Prix H.T.	Réf.	Prix H.T.
Sans bacs (135Kg)	AB8R-20	4 543 €	AB8C-20	5 854 €
Avec 8 bacs rect. 20L (145Kg)	AB8R-20B	4 751 €	AB8C-20B	6 062 €
Avec 8 bacs rect. 20L et 8 couvercles (155Kg)	AB8R-20BC	4 831 €	AB8C-20BC	6 142 €

AB10-20L

10 bacs de 20L, dim. 410 x 530 x 145 mm
Espacement entre cornières : 160mm
1kw

	réfrigérée		climatisée	
	Réf.	Prix H.T.	Réf.	Prix H.T.
Sans bacs (135Kg)	AB10R-20	4 565 €	AB10C-20	5 876 €
Avec 10 bacs rect. 20L (145Kg)	AB10R-20B	4 825 €	AB10C-20B	6 136 €
Avec 10 bacs rect. 20L et 10 couvercles (150Kg)	AB10R-20BC	4 925 €	AB10C-20BC	6 236 €

AB16-10L

16 bacs de 10L, dim. 385 x 540 x 80 mm
Espacement entre cornières : 100mm
1kw

	réfrigérée		climatisée	
	Réf.	Prix H.T.	Réf.	Prix H.T.
Sans bacs (135Kg)	AB16R-10	4 632 €	AB16C-10	5 942 €
Avec 16 bacs rect. 10L (145Kg)	AB16R-10B	4 920 €	AB16C-10B	6 230 €
Avec 16 bacs rect. 10L et 16 couvercles (155Kg)	AB16R-10BC	5 080 €	AB16C-10BC	6 390 €

AB16-20L

16 bacs de 20L, dim. 410 x 530 x 145 mm
Espacement entre cornières : 200mm
2 bacs en profondeur - 1.5kw

	réfrigérée		climatisée	
	Réf.	Prix H.T.	Réf.	Prix H.T.
Sans bacs (190Kg)	AB16R-20	5 999 €	AB16C-20	6 981 €
Avec 16 bacs rect. 20L (210Kg)	AB16R-20B	6 415 €	AB16C-20B	7 397 €
Avec 16 bacs rect. 20L et 16 couvercles (220Kg)	AB16R-20BC	6 575 €	AB16C-20BC	7 557 €

AB20-20L

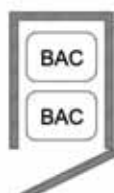
20 bacs de 20L, dim. 410 x 530 x 145 mm
Espacement entre cornières : 160mm
2 bacs en profondeur - 1.5kw

	réfrigérée		climatisée	
	Réf.	Prix H.T.	Réf.	Prix H.T.
Sans bacs (190Kg)	AB20R-20	6 022 €	AB20C-20	7 000 €
Avec 20 bacs rect. 20L (210Kg)	AB20R-20B	6 542 €	AB20C-20B	7 520 €
Avec 20 bacs rect. 20L et 20 couvercles (220Kg)	AB20R-20BC	6 742 €	AB20C-20BC	7 710 €

AB32-10L

32 bacs de 10L, dim. 385 x 540 x 80 mm
Espacement entre cornières : 100mm
2 bacs en profondeur - 1.5kw

	réfrigérée		climatisée	
	Réf.	Prix H.T.	Réf.	Prix H.T.
Sans bacs (190Kg)	AB32R-10	6 094 €	AB32C-10	7 077 €
Avec 32 bacs rect. 10L (210Kg)	AB32R-10B	6 670 €	AB32C-10B	7 653 €
Avec 32 bacs rect. 10L et 32 couvercles (220Kg)	AB32R-10BC	6 990 €	AB32C-10BC	7 973 €



A L'UNITE

- 26 € Bac rectangulaire 20 litres (410 x 530 x 145 mm)
- 18 € Bac rectangulaire 10 litres (405 x 530 x 80 mm)
- 10 € Couvercle pour bac

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 1 540 € net Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 853 € net Installation d'un groupe à eau
- 296 € net Installation d'un groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
- 260 € Rayonnage spécial
- 728 € Porte à deux vantaux



tarif 2016

CHAMBRES POUR ECHELLES A BACS A PATE

REFRIGEREES POUR BAGUETTES DE TRADITION ET TRAVAIL AVEC DIVISEUSE / FORMEUSE

DESRIPTIF

TOUTES DIMENSIONS ET TOUTES CONTENANCES

Construction sur mesure en fonction de la dimension des chariots

En réfrigéré : +2/+10°C

Froid ventilé

Isolation en polyuréthane injecté

Construction métallique anti-corrosion

Porte à 1 vantail

Avec ou sans sol

Tasseaux de protection intérieurs et extérieurs sur la porte

Boîtier de commande électronique avec minuterie de dégivrage

Evaporateur plafonnier ou mural

Hauteur intérieure : 2 340 mm, hauteur sans groupe : 2 430 mm

hauteur avec groupe : 2 900 mm



ECHELLES & BACS

Echelle inox 18 ou 20 étages pour bacs 10L (455 x 530 x 1860 mm)

Echelle inox 9 ou 10 étages pour bacs 20L (475 x 530 x 1860 mm)

Bacs de dimensions 410 x 530 x 145 mm d'une capacité de 20L

Bacs de dimensions 405 x 530 x 80 mm d'une capacité de 10L

EN OPTION

Porte à deux vantaux

Rayonnages

Porte coulissante

Rampe d'accès

Groupe à distance

Groupe à eau

Groupe tropicalisé

Eclairage



CHAMBRES REFRIGEREES POUR ECHELLES A BACS A PATE

ECHELLES ET BACS NON COMPRIS
GROUPE ET PORTE INCLUS



CB1 pour 1 échelle de 475 x 530 mm		
Soit 18 / 20 bacs de 10L ou 9 / 10 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	4 043 €
	Avec sol	4 324 €
CB2 pour 2 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 36 / 40 bacs de 10L ou 18 / 20 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	5 928 €
	Avec sol	6 344 €
CB3 pour 3 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 54 / 60 bacs de 10L ou 27 / 30 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	6 615 €
	Avec sol	7 074 €
CB4 pour 4 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 72 / 80 bacs de 10L ou 36 / 40 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	7 373 €
	Avec sol	7 889 €
CB5 pour 5 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 90 / 100 bacs de 10L ou 45 / 50 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	8 024 €
	Avec sol	8 587 €
CB6 pour 6 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 109 / 120 bacs de 10L ou 54 / 60 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	9 039 €
	Avec sol	9 677 €
CB7 pour 7 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 126 / 140 bacs de 10L ou 63 / 70 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	9 848 €
	Avec sol	10 534 €
CB8 pour 8 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 144 / 160 bacs de 10L ou 72 / 80 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	10 656 €
	Avec sol	11 404 €
CB10 pour 10 échelles de 475 x 530 mm		
Soit 180 / 200 bacs de 10L ou 90 / 100 bacs de 20L	Prix H.T.	
	Sans sol	13 320 €
	Avec sol	14 255 €

RAYONNAGE : ECHELLES POUR BACS RECTANGULAIRES UNIQUEMENT

- 18 € Bac rectangulaire 10 litres (405 x 530 x 80 mm)
- 785 € Echelle inox vide 18 étages pour bacs 10L (455 x 530 x 1860 mm)
- 1 109 € Echelle inox complète 18 étages pour bacs 10L (455 x 530 x 1860 mm)
- 827 € Echelle inox vide 20 étages pour bacs 10L (455 x 530 x 1860 mm)
- 1 187 € Echelle inox complète 20 étages pour bacs 10L (455 x 530 x 1860 mm)
- 26 € Bac rectangulaire 20 litres (410 x 530 x 145 mm)
- 614 € Echelle inox vide 9 étages pour bacs 20L (475 x 530 x 1860 mm)
- 848 € Echelle inox complète 9 étages pour bacs 20L (475 x 530 x 1860 mm)
- 634 € Echelle inox vide 10 étages pour bacs 20L (475 x 530 x 1860 mm)
- 894 € Echelle inox complète 10 étages pour bacs 20L (475 x 530 x 1860 mm)
- 14 € Plaque PVC blanc support de pâte 400 x 600

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 1 540 € net Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 853 € net Groupe à eau
- 296 € net Groupe tropicalisé
- 293 € Groupe pré-chargé avec raccords rapides
- 238 € Rampe d'accès
- 1 755 € Porte coulissante
- 840 € Deuxième porte pleine à 1 vantail
- 83 € Eclairage



tarif 2016

65

CHAMBRES FROIDES SUR MESURE

TEMPERATURE POSITIVE PANNEAUX ISOLANTS DE 60MM D'ÉPAISSEUR DE 5 A 50 m³ - AVEC OU SANS SOL

DESSCRIPTIF

Chambres froides réfrigérées sur mesure
avec ou sans sol
Température d'utilisation de +2°C à +15°C
1 porte à 1 vantail pour un passage de 680,
800, 900 ou 1000 mm
Isolation en polyuréthane injecté de
60mm d'épaisseur
Sol isolant antidérapant d'épaisseur 15 mm
pour charge statique et roulante
Hauteur intérieure 2 030 ou 2 340 mm
Hauteur sous l'évaporateur 1 650 ou 1 960 mm
Hauteur extérieure avec groupe
dessus : 2 600 ou 2 900 mm
Hauteur extérieure sans groupe :
2120 ou 2430 mm
Éclairage intérieur
Poignée avec serrure à clef extérieure
Par sécurité, poignée coup de poing
à l'intérieur



Chambre de 8 m³

EN OPTION

Groupe à eau
Groupe tropicalisé
Groupe silencieux
Groupe à distance (jusqu'à 15 m maximum)
Porte coulissante
2ème porte
Rampe d'accès
Panneaux isolants de 80 mm d'épaisseur
Sol isolé renforcé aluminium d'épaisseur
35mm pour charge statique et roulante
Étagères démontables :
Piètements et tablettes en inox sur 3 ou
4 niveaux et profondeur de 400 mm



Chambre de 20 m³

CHAMBRES DE STOCKAGE - CHAMBRES FROIDES POSITIVES

PANNEAUX ISOLANTS DE 60 MM D'ÉPAISSEUR - GROUPE INCLUS
NE CONVIENT PAS POUR LES BACS À PÂTE

volume (m3)	Prix HT sans sol	Prix HT avec sol
5	6 259 €	7 511 €
6	6 572 €	7 887 €
7	6 901 €	8 280 €
8	7 246 €	8 695 €
9	7 608 €	9 130 €
10	7 988 €	9 585 €
11	8 268 €	9 921 €
12	8 558 €	10 269 €
13	8 857 €	10 628 €
14	9 167 €	11 000 €
15	9 488 €	11 385 €
16	9 658 €	11 590 €
17	9 832 €	11 799 €
18	10 010 €	12 011 €
19	10 189 €	12 227 €
20	10 373 €	12 448 €
21	10 507 €	12 609 €
22	10 644 €	12 773 €
23	10 782 €	12 939 €
24	10 923 €	13 107 €
25	11 065 €	13 278 €
26	11 176 €	13 411 €
27	11 288 €	13 545 €
28	11 400 €	13 680 €
29	11 514 €	13 817 €
30	11 630 €	13 956 €



volume (m3)	Prix HT sans sol	Prix HT avec sol
31	11 898 €	14 277 €
32	12 171 €	14 604 €
33	12 451 €	14 940 €
34	12 737 €	15 285 €
35	13 029 €	15 636 €
36	13 304 €	15 964 €
37	13 583 €	16 299 €
38	13 868 €	16 641 €
39	14 159 €	16 991 €
40	14 456 €	17 348 €
41	14 700 €	17 643 €
42	14 952 €	17 943 €
43	15 207 €	18 248 €
44	15 465 €	18 558 €
45	15 728 €	18 874 €
46	15 980 €	19 176 €
47	16 235 €	19 483 €
48	16 496 €	19 795 €
49	16 759 €	20 111 €
50	17 027 €	20 433 €

PRIX ETAGERES INOX DEMONTABLES

375 €/m tablettes 400 mm de prof. sur 3 niveaux, au mètre linéaire
483 €/m tablettes 400 mm de prof. sur 4 niveaux, au mètre linéaire

OPTIONS EN SUPPLEMENT

- 1 540 € net Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 853 € net Groupe à eau
- 296 € net Groupe tropicalisé (prévoir + 100 mm en hauteur)
- Groupe silencieux sur devis
- 293 € Groupe pré-chargé avec raccords rapides
- 1 755 € Porte coulissante
- 238 € Rampe d'accès
- 150 € Rideau à lamelles
- +5 % Panneaux isolants épaisseur 80 mm
- +5 % Sol isolé renforcé aluminium épaisseur 35 mm
- +20 % Chambre chocolat



tarif 2016

SURGELATEURS CONSERVATEURS

TYPE C87 ET P87 MODULABLES

POUR 1 PLAQUE 600x800 ou
2 PLAQUES 400x600 EN PROFONDEUR

DESSCRIPTIF

3 types de meubles modulaires et entièrement démontables avec compartiments 600x800:

- Conservateur C87

température -20°C, de 2 à 10 portes
contenance de 38 à 220 plaques 400x600, 1 groupe

- Surgélateur conservateur P87-3

températures -40°C / -20°C, de 2 à 8 portes
1 compartiment surgélation pour 14 plaques 400x600
soit capacité de surgélation de 15 kg / cycle horaire
1 ou 2 groupes

- Surgélateur conservateur P87-2

températures -40°C / -20°C, de 3 à 9 portes
1 compartiment surgélation pour 30 plaques 400x600
soit capacité de surgélation de 30 kg / cycle horaire
1 ou 2 groupes

(capacités données pour un espace
entre les glissières de 62,5 mm)

Caractéristiques générales :

Intérieur inox et extérieur blanc

Angles arrondis à l'intérieur

Isolation en polyuréthane injecté 120 mm

Glissières réglables tous les 12,5 mm

Sur pieds de 150 mm aux normes européennes pour
hygiène et facilité de nettoyage

L'équipement à double commande et double circuit
frigorifique indépendants, disponible sur le P87-2 et
P87-3 (2 groupes), est une sécurité de fonctionnement
et permet de maintenir la température de conservation
durant la phase de surgélation

Compartiment de surgélation avec temporisation

240V Mono / 400V tri + N + T



P87-3 (2 groupes)
5 portes + 1 surgel.



P87-2 (2 groupes)
6 portes + 1 surgel.



C87 - 4 portes

Porte surgélation

EN OPTION

Installation groupe à distance (jusqu'à 15 m)

Extérieur inox

Groupe dessus pré-chargé

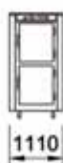
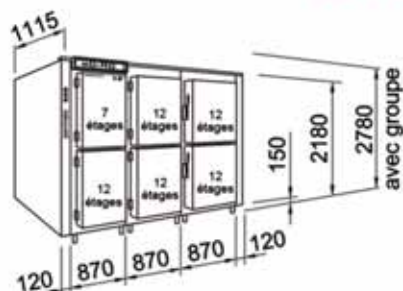
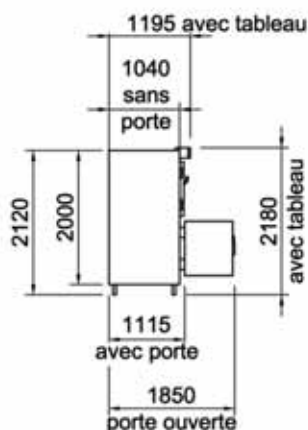
Possibilité d'agrandissement d'un P87 ou C87
déjà existant

SURGELATEURS CONSERVATEURS TYPE C87 & P87 - 600 x 800

CONSERVATEUR TYPE C87

TEMPERATURE -20°C

PLAQUES 400 x 600 NON FOURNIES
GROUPE INCLUS



C87 2P

2 portes conservation

Pour 38 plaques 400x600

Groupe hermétique de 1 CV – CAJN 2446 ZBR
400kg, 240V Mono, 1.2 kw, 5.5 A

11 740 € H.T.



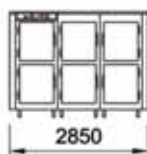
C87 4P

4 portes conservation

Pour 86 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH44
600kg, 240-400V, 1.7 kw, 7.6 A

16 770 € H.T.



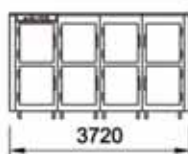
C87 6P

6 portes conservation

Pour 134 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH53
800kg, 240-400V, 4.3 kw, 6.9 A

19 355 € H.T.



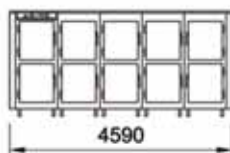
C87 8P

8 portes conservation

Pour 172 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH53
1000kg, 240-400V, 4.3 kw, 6.9 A

23 218 € H.T.



C87 10P

10 portes conservation

Pour 220 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 3 CV – LH64
1200kg, 240-400V, 7.3 kw, 10.7 A

27 556 € H.T.

OPTIONS EN SUPPLEMENT

1 654 € net	Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
3 676 €	Agrandissement d'un C87 déjà existant, prix par module, sans groupe et sans tableau
10 %	Extérieur inox
293 €	Groupe dessus pré-chargé avec raccords rapides

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils
Les capacités sont données pour des plaques 600 x 400 avec un espace entre glissières de 62,5 mm



tarif 2016

69

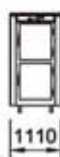
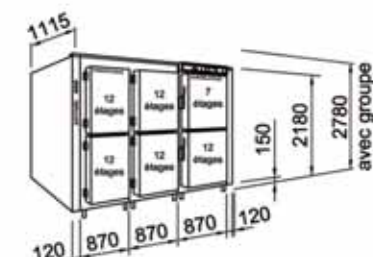
GROUPE INCLUS

PLAQUES 400 x 600 NON FOURNIES

SURGELATEURS CONSERVATEURS TYPE C87 & P87 - 600 x 800

SURGELATEUR CONSERVATEUR P87-3 1 GROUPE

CAPACITE HORAIRE DE SURGELATION : 15 Kg - TEMPERATURES -40°C et -20°C



P87-3/1G 1+1

Conservation : 1 porte 24 plaques 400x600

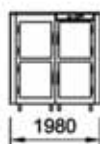
Surgélation : 1 porte 14 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH44

240-400V, 2.1 kw, 3.5 A

400kg

14 742 € H.T.



P87-3/1G 3+1

Conservation : 3 portes 72 plaques 400x600

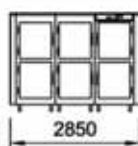
Surgélation : 1 porte 14 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH44

240-400V, 3.1 kw, 4.9 A

600kg

20 334 € H.T.



P87-3/1G 5+1

Conservation : 5 portes 120 plaques 400x600

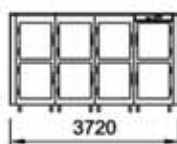
Surgélation : 1 porte 14 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH53

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A

800kg

23 200 € H.T.



P87-3/1G 7+1

Conservation : 7 portes 168 plaques 400x600

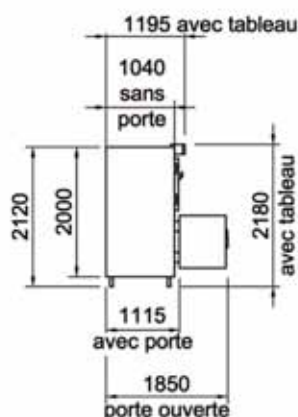
Surgélation : 1 porte 14 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 3 CV – LH64

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A

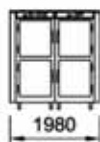
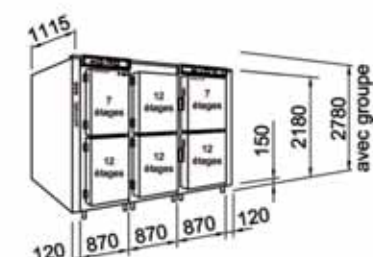
1000kg

30 100 € H.T.



SURGELATEUR CONSERVATEUR P87-3 2 GROUPES

CAPACITE HORAIRE DE SURGELATION : 15 Kg - TEMPERATURES -40°C et -20°C



P87-3/2G 3+1

Conservation : 3 portes 62 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 1 CV – LH33

240-400V, 1.7 kw, 7.6 A

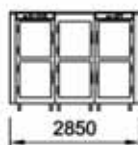
Surgélation : 1 porte 14 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 1 CV – LH33

240-400V, 2.1 kw, 3.5 A

500 kg

24 719 € H.T.



P87-3/2G 5+1

Conservation : 5 portes 110 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH44

240-400V, 3.1 kw, 4.9 A

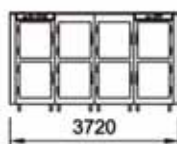
Surgélation : 1 porte 14 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 1 CV – LH33

240-400V, 2.1 kw, 3.5 A

700 kg

28 217 € H.T.



P87-3/2G 7+1

Conservation : 7 portes 158 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV – LH53

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A

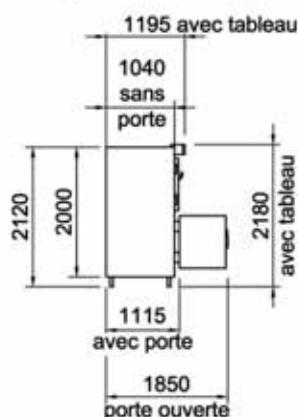
Surgélation : 1 porte 14 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 1 CV – LH33

240-400V, 2.1 kw, 3.5 A

900 kg

33 000 € H.T.



OPTIONS EN SUPPLEMENT POUR P87-3 ET P87-2

- 1 654 € net Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 3 676 € Agrandissement d'un C87 déjà existant, prix par module, sans groupe et sans tableau
- 10 % Extérieur inox
- 293 € Groupe dessus pré-chargé avec raccords rapides

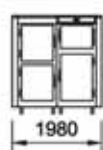
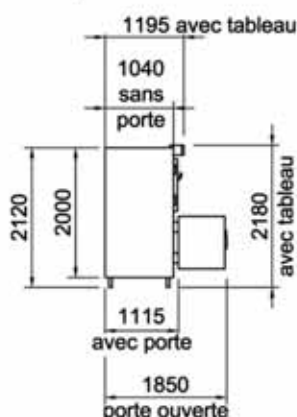
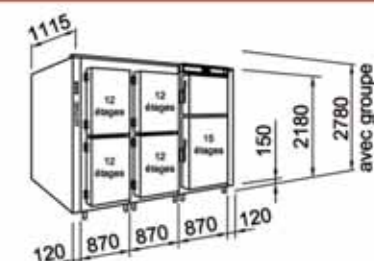
La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils

Les capacités sont données pour des plaques 400 x 600 avec un espace entre glissières de 62,5 mm

GROUPES INCLUS
PLAQUES 400 x 600 NON FOURNIES
SURGELATEURS CONSERVATEURS TYPE C87 & P87 - 600 x 800

SURGELATEUR CONSERVATEUR P87-2 1 GROUPE

CAPACITÉ HORAIRE DE SURGÉLATION : 30 Kg - TEMPÉRATURES -40°C et -20°C



P87-2/1G 2+1

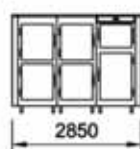
Conservation : 2 portes 48 plaques 400x600

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH44

240-400V, 3.1 kw, 4.9 A 450kg

20 834 € H.T.



P87-2/1G 4+1

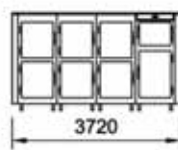
Conservation : 4 portes 96 plaques 400x600

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH53

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A 650kg

25 179 € H.T.



P87-2/1G 6+1

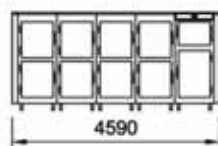
Conservation : 6 portes 144 plaques 400x600

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 3 CV - LH64

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A 850kg

28 922 € H.T.



P87-2/1G 8+1

Conservation : 8 portes 192 plaques 400x600

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

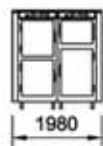
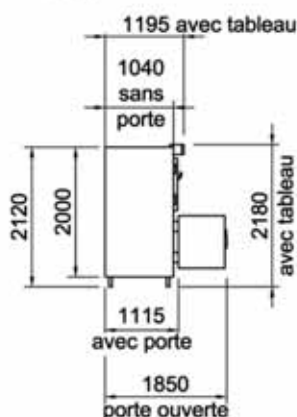
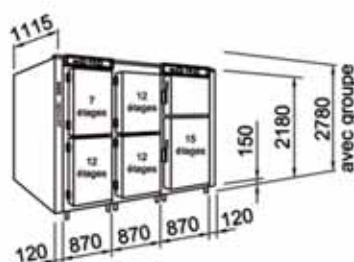
Groupe semi hermétique de 4 CV - LH64

240-400V, 7.2 kw, 10.7 A 1050kg

37 400 € H.T.

SURGELATEUR CONSERVATEUR P87-2 2 GROUPES

CAPACITÉ HORAIRE DE SURGÉLATION : 30 Kg - TEMPÉRATURES -40°C et -20°C



P87-2/2G 2+1

Conservation : 2 portes 38 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 1 CV - LH33

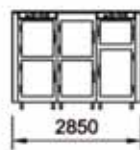
240-400V, 1.2 kw, 5.5 A

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH44

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A 500 kg

25 367 € H.T.



P87-2/2G 4+1

Conservation : 4 portes 86 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH44

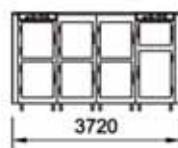
240-400V, 3.1 kw, 4.9 A

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH44

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A 700 kg

30 616 € H.T.



P87-2/2G 6+1

Conservation : 6 portes 134 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH53

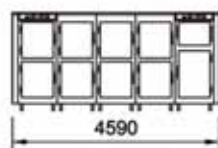
240-400V, 3.1 kw, 4.9 A

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH44

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A 900 kg

35 175 € H.T.



P87-2/2G 8+1

Conservation : 8 portes 182 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 3 CV - LH64

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A

Surgélation : 1 porte 30 plaques 400x600

Groupe semi hermétique de 2 CV - LH44

240-400V, 4.3 kw, 6.9 A 1100 kg

40 300 € H.T.

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils

Les capacités sont données pour des plaques 400 x 600 avec un espace entre glissières de 62,5 mm



tarif 2016

71

CONSERVATEUR NEGATIF OU POSITIF

TYPE P58 MODULABLE

PLAQUES 400x600

DESSCRIPTIF

Armoire démontable pour plaques 400x600
Contenance de 19 à 110 plaques
1 groupe

2 types de fonctionnement au choix :

- Conservation négative : -20°C, de 2 à 10 portes
- Conservation positive: 0 à +8°C ventilé, de 2 à 8 portes

Caractéristiques générales :

Contenance par porte : 12 paires de glissières fournies et réglables tous les 12,5 mm

Sauf contenance du compartiment technique : 7 paires de glissières fournies et réglables tous les 12,5 mm

Capacités données pour un espace entre glissières de 62,5 mm

Intérieur inox et extérieur blanc ou inox

Angles arrondis à l'intérieur

Isolation en polyuréthane injecté 80 mm

Dégivrage automatique quotidien avec horloge

Groupe frigorifique logé refroidi par air ventilé réfrigération R404

Hauteur utile par porte de conservation : 750 mm

Alimentation en 240V Mono + terre

Sur demande, alimentation en 400V Tri



P58 4P

Tableau de commande



EN OPTION

Installation groupe à distance (jusqu'à 15 m)

Groupe à eau

Coffret mural (position à préciser)

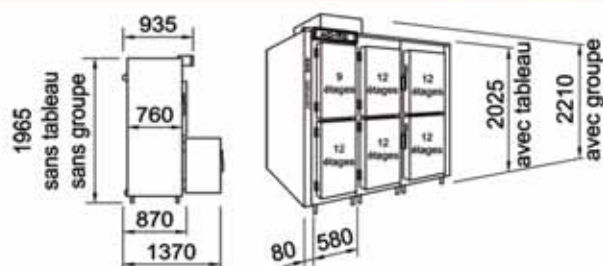
Bac de récupération avec résistance



P58 6P

CONSERVATEUR TYPE P58 - 400 x 600

TEMPERATURE NEGATIVE OU POSITIVE
PLAQUES 400 x 600 NON FOURNIES
GROUPE INCLUS



P58 2P

2 portes pour 19 plaques 400x600
200 kg

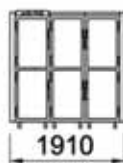
Négatif -20°C
1CV, 1.2 kw, 5,5 A



P58 4P

4 portes pour 43 plaques 400x600
300 kg

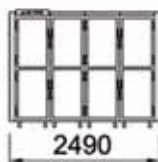
Négatif -20°C
1CV, 1.2 kw, 5,5 A



P58 6P

6 portes pour 67 plaques 400x600
400 kg

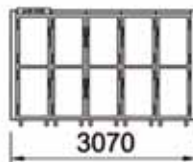
Négatif -20°C
1,5CV, 1.7 kw, 7,6 A



P58 8P

8 portes pour 86 plaques 400x600
500 kg

Négatif -20°C
2 x 1CV, 2 x 1.2 kw, 2 x 5,5 A



P58 10P

10 portes pour 110 plaques 400x600
600 kg

Négatif -20°C
2 x 1CV, 2 x 1.2 kw, 2 x 5,5 A

Blanc

Inox

Réf.	prix H.T.	Réf.	prix H.T.
P58 2P NB	6 794 €	P58 2P NI	6 997 €
P58 4P NB	8 999 €	P58 4P NI	9 247 €
P58 6P NB	11 337 €	P58 6P NI	11 550 €
P58 8P NB	14 972 €	P58 8P NI	15 394 €
P582P NB	18 300 €	P582P NI	18 813 €

OPTIONS

- 1 540 € net Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
- 853 € net Supplément groupe à eau
- 260 € Supplément coffret mural (position à préciser)
- 193 € Supplément bac de récupération avec résistance
- 3 245 € Agrandissement d'un P58 déjà existant avec un module 2 portes, sans groupe et sans tableau
- 20 % Moins value pour meuble en froid positif 0 à + 8°C ventilé

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils
Les capacités sont données pour des plaques 400 x 600 avec un espace entre glissières de 62,5 mm



tarif 2016

73

SURGELATEUR CONSERVATEUR

TYPE P58 MODULABLE

PLAQUES 400x600

DESRIPTIF

Armoire démontable pour plaques 400x600

Températures -40°C et -20°C, de 2 à 10 portes
dont 1 porte en surgélation

7 paires de glissières fournies et réglables tous les 12,5 mm
pour la partie surgélation
soit capacité de surgélation de 12 kg / cycle horaire

12 paires de glissières fournies et réglables tous les 12,5 mm
par porte en conservation et 7 paires
dans le compartiment technique

Capacités données pour un espace entre glissières
de 62,5 mm

Intérieur inox et extérieur blanc ou inox

Angles arrondis à l'intérieur

Isolation en polyuréthane injecté 80 mm

Dégivrage automatique quotidien avec horloge

Groupe frigorifique logé refroidi par air ventilé
réfrigération R404

Hauteur utile par porte de conservation : 750 mm

Hauteur utile par porte de surgélation : 480 mm

Alimentation en 240V Mono + terre

Sur demande, alimentation en 400V Tri

EN OPTION

Installation groupe à distance (jusqu'à 15 m)

Groupe à eau

Coffret mural (position à préciser)

Bac de récupération avec résistance



P58 9+1 inox

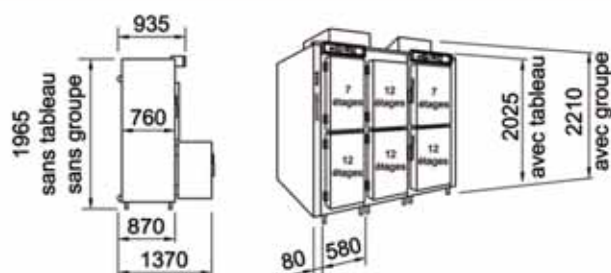


*Détail
compartiment*

P58 7+1 blanc



SURGELATEUR CONSERVATEUR TYPE P58 - 400 x 600



CAPACITE HORAIRE DE SURGELATION : 12 KG

TEMPERATURES -20°C et -40°C

PLAQUES 400 x 600 NON FOURNIES
GROUPE INCLUS



P58 Spécial

Surgélation & conservation :
2 portes pour 19 plaques 400x600
Hauteur 2420mm avec groupe
2CV, 400V, 3.3 kw, 5 A 230 kg

Blanc

Inox

Réf. P58 2B	8 875 € H.T.	Réf. P58 2I	9 144 € H.T.
Réf. P58 1+1B	8 211 € H.T.	Réf. P58 1+1I	8 481 € H.T.
Réf. P58 3+1B	14 161 € H.T.	Réf. P58 3+1I	14 554 € H.T.
Réf. P58 5+1B	16 084 € H.T.	Réf. P58 5+1I	16 545 € H.T.
Réf. P58 7+1B	19 031 € H.T.	Réf. P58 7+1I	19 559 € H.T.
Réf. P58 9+1B	21 978 € H.T.	Réf. P58 9+1I	22 584 € H.T.



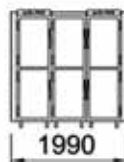
P58 1+1

Conservation : 1 porte 12 plaques 400x600
Surgélation : 1 porte 7 plaques 400x600
1,5CV, 240V, 1.7 kw, 7.6 A 230 kg



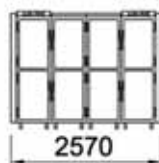
P58 3+1

Conservation : 3 portes 31 plaques 400x600
1CV, 240V, 1.2 kw, 5.5 A
Surgélation : 1 porte 7 plaques 400x600
1,5CV, 240V, 1.7 kw, 7.6 A 350 kg



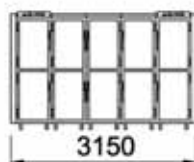
P58 5+1

Conservation : 5 portes 55 plaques 400x600
1CV, 240V, 1.2 kw, 5.5 A
Surgélation : 1 porte 7 plaques 400x600
1,5CV, 240V, 1.7 kw, 7.6 A 450 kg



P58 7+1

Conservation : 7 portes 79 plaques 400x600
1,5CV, 240V, 1.7 kw, 7.6 A
Surgélation : 1 porte 7 plaques 400x600
1,5CV, 240V, 1.7 kw, 7.6 A 550 kg



P58 9+1

Conservation : 9 portes 98 plaques 400x600
1,5CV, 240V, 1.7 kw, 7.6 A
Surgélation : 1 porte 7 plaques 400x600
1,5CV, 240V, 1.7 kw, 7.6 A 650 kg

OPTIONS

- 1 540 € net Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne
- 853 € net Supplément groupe à eau
- 260 € Supplément coffret mural (position à préciser)
- 193 € Supplément bac de récupération avec résistance
- 3 245 € Agrandissement d'un P58 déjà existant avec un module 2 portes, sans groupe et sans tableau

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils
Les capacités sont données pour des plaques 400 x 600 avec un espace entre glissières de 62,5 mm



tarif 2016

75

TOURS NEGATIFS

CONSERVATION ET SURGELATION

TOURS DE CONSERVATION INOX

Tour inox 2, 3 ou 4 portes pour plaques 400 x 600 entièrement démontable

Contenance 10 plaques par porte espacées de 62,5 mm

Entrée par le 400 - Température -20°C

Avec ou sans dessus inox

Isolation en polyuréthane injecté

Fourni avec 10 paires de glissières
Cornières réglables tous les 12,5 mm

Angles intérieurs arrondis

Portes : Ferrage à droite ou à gauche sur demande

Sur pieds pour groupe à distance

Sur roulettes pour groupe logé

Dégivrage automatique quotidien avec horloge

Groupe frigorifique refroidi par air ventilé

Prof. 840 x Haut. 955 mm

Hauteur intérieure utile 620 mm

Alimentation en 240V Mono + Terre

OPTIONS

Groupe à distance (jusqu'à 15 m)

Dessus granit avec dosseret inox ou granit



TOUR DE SURGELATION INOX

Tour inox 1 porte pour plaques 400 x 600 pour surgélation et refroidissement rapide

Cellules entièrement démontables

Contenance 10 plaques espacées de 62,5 mm

Entrée par le 400 - Température -40°C

Capacité horaire de surgélation : 13 Kg

Dessus inox avec dosseret

Fourni avec 10 paires de glissières
Espaces réglables tous les 12,5 mm

Porte : ferrage à droite

Sur pieds pour groupe à distance

Sur roulettes pour groupe logé

Larg. 1600 x prof. 840 x haut. 955 mm

Hauteur intérieure utile 620 mm

Alimentation en 400V Tri

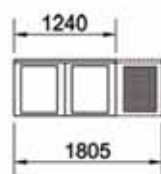
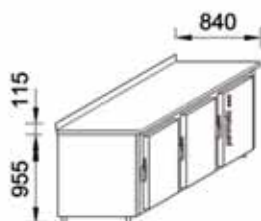
Puissance : 1.7 kW + 3.5 kW, intensité : 5 A



TOURS NEGATIFS - 400x600

TOURS DE CONSERVATION INOX

PLAQUES NON FOURNIES - GLISSIERES INCLUS
 GROUPE ET LOGEMENT DE GROUPE INCLUS
 TEMPERATURE -20°C

**TCN24**

2 portes pour 20 plaques 400x600

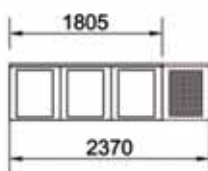
Groupe 5/8 CV

180kg avec dessus inox, 1.2 kw, 5 A

Prix H.T.

Sans dessus 6 257 €

Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²) 6 858 €

**TCN34**

3 portes pour 30 plaques 400x600

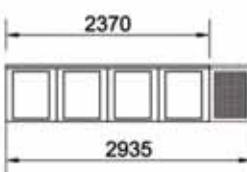
Groupe 1 CV

230kg avec dessus inox, 1.7 kw, 7.6 A

Prix H.T.

Sans dessus 7 682 €

Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²) 8 273 €

**TCN44**

4 portes pour 40 plaques 400x600

Groupe 1 CV

280kg avec dessus inox, 1.7 kw, 7.6 A

Prix H.T.

Sans dessus 8 627 €

Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²) 9 222 €

OPTIONS TOURS DE CONSERVATION

- 312 €	Moins value pour la non fourniture du logement groupe
1540 € net	Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne
775 €/m²	Dessus granit ép.30mm (90Kg/m²)
125 €/m	Dossieret granit sur dessus granit
70 €/m	Dossieret inox sur dessus granit

TOUR DE SURGELATION INOX

CAPACITE HORAIRE DE SURGELATION : 13 KG - TEMPERATURE -40°C
 PLAQUES NON FOURNIES - GLISSIERES INCLUS
 GROUPE ET LOGEMENT DE GROUPE INCLUS

**Tour Surgélation**

1 porte pour 10 plaques 400x600

Groupe 3 CV

145kg, 1.7 kw + 3.5 kw, 5 A

Prix H.T.

Avec dessus et dossier inox (35Kg/m²) 7 457 €

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils
 Les capacités sont données pour des plaques 400 x 600 avec un espace entre glissières de 62,5 mm



tarif 2016

77

CELLULES ET CHAMBRES

SURGELATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE P88, P67 & CHAMBRES DE SURGELATION INOX

SURGELATEURS CONSERVATEURS P88 et P67

Cellules de surgélation / conservation et refroidissement rapide pour plaques 400 x 600

2 modèles entièrement démontables

Température -40°C en surgélation puis retour à -20°C en conservation

Intérieur inox et extérieur laqué blanc

Isolation en polyuréthane injecté d'épaisseur 80 mm

Porte : ferrage à droite

Sur roulettes

Espaces réglables tous les 12,5 mm

Capacités données pour un espace entre les glissières de 62,5 mm



P 88

P 67

CHAMBRES DE SURGELATION INOX

2 modèles de chambres

de surgélation / refroidissement rapide :

CS1 pour 1 chariot pour plaques 400 x 600

ou CS2 pour 1 chariot pour plaques 600 x 800

ou 2 chariots pour plaques 400 x 600

Température -40°C

Avec sol isolant revêtu inox épaisseur 20 mm
et rampe d'accès incorporée

Isolation des parois en polyuréthane injecté d'ép. 85 mm

Intérieur et extérieur inox

1 porte à 1 battant pour un passage de 610 mm de large et
1950 mm de haut, avec cordon chauffant et protection extérieure

En intérieur : angles arrondis et guides de protection

Hauteur extérieure groupe dessus : 3 500 mm

Hauteur extérieure sans groupe (avec détendeurs) : 2 350 mm

Poignée avec serrure à clef extérieure

Poignée de sécurité à l'intérieur

Tableau électronique avec minuterie et sonde à piquer

Groupe à distance (jusqu'à 15 m) en option



CS 2



CS 1

CELLULES ET CHAMBRES DE SURGELATION/REFROIDISSEMENT RAPIDE

SURGELATEURS CONSERVATEURS P88 & P67

TEMPERATURE -40°C et -20°C

PLAQUES NON FOURNIES

GROUPE INCLUS



P67

Compartiment 400x600 pour 10 plaques 400x600

10 paires de glissières fournies

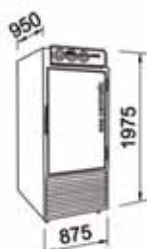
Capacité horaire surgélation : 12 kg

Hauteur intérieure utile : 500mm

1.5 kw, 7.6 A, 240 V Mono, 150 Kg

Avec groupe 1,5CV

5842 € H.T.



P88

Compartiment 600x800 pour 20 plaques 400x600

10 paires de glissières fournies

Capacité horaire surgélation : 20 kg

Hauteur intérieure utile : 600mm

3.3 kw, 5 A, 400 V Tri, 235 Kg

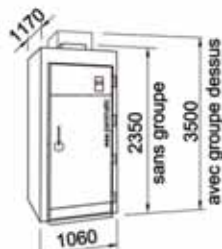
Avec groupe 3CV

7559 € H.T.

CHAMBRES DE SURGELATION INOX

TEMPERATURE -40°C - PANNEAUX ISOLANTS DE 85 MM D'ÉPAISSEUR

CHARIOTS NON FOURNIS



CS1

Pour 1 chariot pour plaques 400x600

1 porte pleine à 1 vantail

Capacité horaire surgélation : 60 kg viennoiseries crues

Tableau : 0.9kW, 4A, 240 V Mono

Groupe 6CV : 6.2 kw, 16 A, 400 V Tri

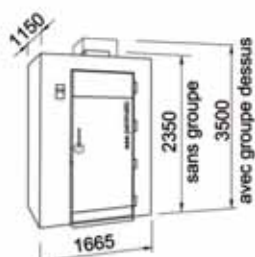
prix H.T.

Sans groupe

9 828 €

Avec groupe 6CV

14 814 €



CS2

Pour 1 chariot pour grilles 600x800 ou

2 chariots pour plaques de 400x600 - entrée par le 600

1 porte pleine à 1 vantail

Capacité horaire surgélation : 100 kg baguettes de 320gr

Tableau : 1.6kW, 7A, 240 V Mono

Groupe 9CV : 7.8 kw, 20 A, 400 V Tri

prix H.T.

Sans groupe

12 636 €

Avec groupe 9CV

21 041 €

OPTIONS CHAMBRES DE SURGELATION

1 654 € net Supplément installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15 m) en région parisienne

671 € Echelle non démontable 600 x 800, 20 étages, réf. EP20 entrée par le 600 (page 25), à l'unité

600 € Echelle non démontable 400 x 600, 20 étages, réf. EP20 entrée par le 400 (page 25), à l'unité

Sur mesure, nous consulter

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils

Les capacités sont données pour des plaques 400 x 600 avec un espace entre glissières de 62,5 mm



tarif 2016

79

CHAMBRES DE CONSERVATION

TEMPERATURE NEGATIVE

PANNEAUX ISOLANTS DE 120 MM D'ÉPAISSEUR
DE 5 A 50 m³ SUR MESURE - AVEC SOL RENFORCE

DESCRIPTIF

Chambres de conservation sur mesure

Sol isolé renforcé, antidérapant, épaisseur 120 mm
pour charge statique et roulante

Température d'utilisation de -18°C à -20°C

1 porte pivotante pour un passage de 680 mm,
800, 900 ou 1 000 mm

Isolation en polyuréthane injecté
de 120 mm d'épaisseur

Rideau à lamelles

Hauteur intérieure 2 100 ou 2 400 mm

Hauteur extérieure groupe dessus :
2 690 ou 2 990 mm

Hauteur extérieure sans groupe :
2 380 ou 2 680 mm

Eclairage intérieur

Arrêt automatique de la ventilation

Poignée avec serrure à clef extérieur

Par sécurité, poignée coup de poing à l'intérieur



Chambre 9 m³

EN OPTION

Groupe à eau

Groupe tropicalisé

Groupe silencieux

Groupe à distance (jusqu'à 15 m maximum)

Rampe d'accès

Deuxième porte

Enregistreur de température hebdomadaire

Etagères démontables :

Piètements et tablettes en inox
sur 3 ou 4 niveaux, profondeur de 400 mm

Encastrement de la chambre



Chambre 19 m³

CHAMBRES DE CONSERVATION SUR MESURE

TEMPERATURES -18°C à -20°C
PANNEAUX ISOLANTS DE 120 MM D'ÉPAISSEUR
SOL ISOLÉ RENFORCÉ ET GROUPE INCLUS



volume (m3)	Prix HT
5	10 735 €
6	11 337 €
7	11 970 €
8	12 642 €
9	13 350 €
10	14 097 €
11	14 520 €
12	14 955 €
13	15 405 €
14	15 867 €
15	16 342 €
16	16 570 €
17	16 803 €
18	17 038 €
19	17 277 €
20	17 519 €
21	18 000 €
22	18 514 €
23	19 032 €
24	19 565 €
25	20 113 €
26	20 374 €
27	20 639 €

volume (m3)	Prix HT
28	20 908 €
29	21 179 €
30	21 455 €
31	21 870 €
32	22 295 €
33	22 727 €
34	23 168 €
35	23 618 €
36	24 075 €
37	24 543 €
38	25 019 €
39	25 505 €
40	25 999 €
41	26 376 €
42	26 758 €
43	27 147 €
44	27 540 €
45	27 939 €
46	28 345 €
47	28 755 €
48	29 172 €
49	29 595 €
50	30 025 €

PRIX ETAGERES INOX DEMONTABLES

375 €/m tablettes 400mm de prof. sur 3 niveaux, au mètre linéaire
483 €/m tablettes 400mm de prof. sur 4 niveaux, au mètre linéaire

OPTIONS EN SUPPLEMENT

1 540 € net Installation par Panimatic d'un groupe à distance (max. 15m) en région parisienne
853 € net Groupe à eau
296 € net Groupe tropicalisé (prévoir + 100mm en hauteur)
Groupe silencieux sur devis
1 863 € Deuxième porte
2 755 € Porte coulissante
336 € Rampe d'accès
972 € Enregistreur de température hebdomadaire
Encastrement de la chambre : nous consulter

La garantie d'un an ne s'étend pas au remboursement des pertes occasionnées en cas de panne des appareils



tarif 2016

81

FOURS VENTILES ELECTRIQUES POUR BOULANGERIE ET VIENNOISERIE

DESSCRIPTIF

Four fonctionnant par courant d'air chauffé et brassé par de puissants ventilateurs pour un temps de montée en température et une cuisson très rapide

Avec ou sans buée pour la cuisson adaptée des viennoiseries et pâtisseries, baguettes et pains

4, 6 ou 9 étages avec espacement des plaques de 94 mm

8 étages avec espacement des plaques de 105 mm

Plaques ou filets 400 x 600, 400 x 800, 460 x 800, 460 x 660

Température régulée de 100 à 250°C

Durée de montée en température de 20°C à 200°C : 8 min

Commande d'ouverture du four

Porte et fermeture robustes

Fermeture et gâche lavables et démontables sans outil

Construction inox

Tableau de contrôle à régulation électromécanique

Modèle combinable et empilable, entre 2 fours de 4 étages ou 1 four de 4 étages sur 1 four de 9 étages

Connexions arrières pour une hotte

400V Tri + N



*F4 40 60 B
4 étages*



*F6 40 60
6 étages*

EN OPTION

Hotte électrique d'une hauteur de 220 mm

Cheminée de raccordement hotte / four

Etuve inox support de four à 9 étages d'une hauteur de 880 mm (voir Etuves inox E9 40/60 80 et E9 46/60 80, page 34)

Chariot support de four à 7 étages réglables en largeur, d'une hauteur de 880 mm

Support bas de four d'une hauteur de 310 mm

Ferrage gauche

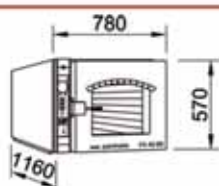


*F9 40 60
9 étages avec hotte*

FOURS VENTILES ELECTRIQUES

FOURS DE 4 ETAGES

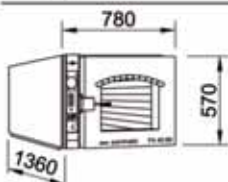
SANS HOTTE

**F4 40 60**

Pour plaques 400x600

116kg, 4,5/9 kw, 6.5 A/13 A, 400V

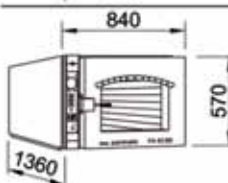
	Réf.	Prix H.T.
Sans buée pour viennoiseries	F4 40 60	4 792 €
Avec buée pour pains	F4 40 60B	5 125 €

**F4 40 80B**

Pour filets 400x800

128kg, 4,5/9 kw, 6.5 A/13 A, 400V

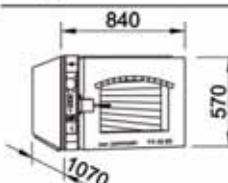
	Réf.	Prix H.T.
Avec buée pour pains	F4 40 80B	5 233 €

**F4 46 80B**

Pour filets 460x800

135kg, 4,5/9 kw, 6.5 A/13 A, 400V

	Réf.	Prix H.T.
Avec buée pour pains	F4 46 80B	5 850 €

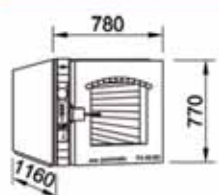
**F4 46 66 / F4 53 65**

Pour plaques 460x660

ou Gastronorme 530x650

120kg, 4,5/9 kw, 6.5 A/13 A, 400V

	Réf.	Prix H.T.
Sans buée pour viennoiseries	F4 46 66	5 242 €
Avec buée pour pains	F4 46 66B	5 575 €

**F6 40 60**

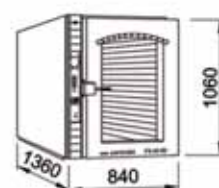
Pour plaques 400x600

146kg, 4,5/9 kw, 6.5 A/13 A, 400V

	Réf.	Prix H.T.
Sans buée pour viennoiseries	F6 40 60	4 992 €
Avec buée pour pains	F6 40 60B	5 425 €

FOUR DE 6 ETAGES

SANS HOTTE

**F8 46 66 / F9 46 66 / F9 53 65**

Pour plaques 460x660

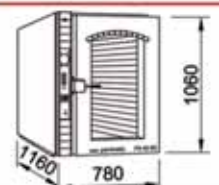
ou Gastronorme 530x650

180kg, 9/18 kw, 13 A/26 A, 400V

	Réf.	Prix H.T.
Sans buée pour viennoiseries	F8/9 46 66	7 050 €
Avec buée pour pains	F8/9 46 66B	7 450 €

FOUR DE 8 ou 9 ETAGES

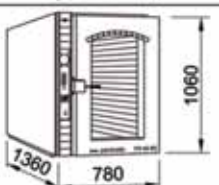
SANS HOTTE

**F9 40 60**

Pour plaques 400x600

175kg, 9/18 kw, 13 A/26 A, 400V

	Réf.	Prix H.T.
Sans buée pour viennoiseries	F9 40 60	6 550 €
Avec buée pour pains	F9 40 60B	6 970 €

**F9 40 80B**

Pour filets 400x800

195kg, 9/18 kw, 13 A/26 A, 400V

	Réf.	Prix H.T.
Avec buée pour pains	F9 40 80B	7 300 €

OPTIONS

- 256 € Boîte à eau pour F4 : RB 50 50
 272 € Cheminée de raccordement hotte / four
 624 € net Ferrage gauche



tarif 2016

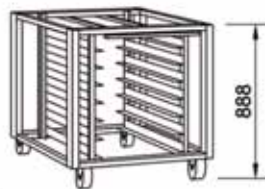
83

FOURS VENTILES ELECTRIQUES

SUPPORTS DE FOURS INOX

S 7

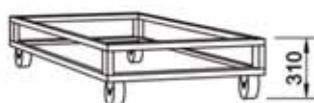
Supports à 7 étages réglables en largeur



30kg	Largeur x profondeur	Réf.	Prix H.T.
Pour plaques 400x600	770mm x 900mm	S 7 40 60	1 000 €
Pour plaques 400x800	770mm x 1100mm	S 7 40 80	1 015 €
Pour plaques 460x800	830mm x 1100mm	S 7 46 80	1 071 €
Pour plaques 460x660	830mm x 1100mm	S 7 46 66	1 012 €
Supplément glissières bi-largeur 40/46		-	247 €

S 31

Supports bas



10kg	Largeur x profondeur	Réf.	Prix H.T.
Pour fours F4 /F6 /F9 40 60	770mm x 900mm	S 31 40 60	428 €
Pour fours F4 /F9 40 80B	770mm x 1100mm	S 31 40 80	452 €
Pour fours F4 /F9 46 80B	830mm x 1100mm	S 31 46 80	467 €
Pour four F4 46 66	830mm x 1100mm	S 31 46 66	378 €

HOTTES ELECTRIQUES



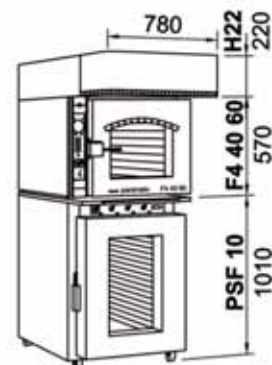
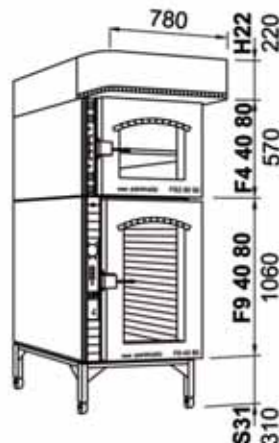
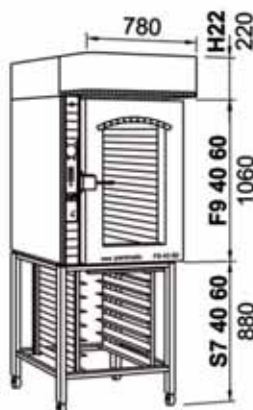
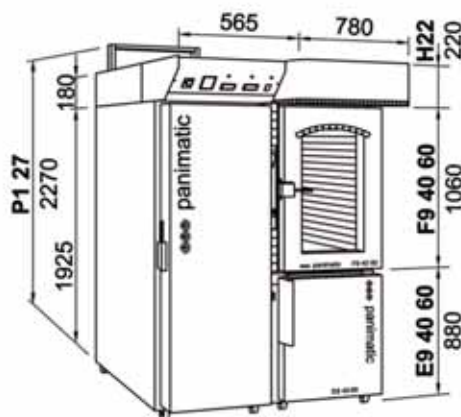
H 22

Hottes électriques

Débit 300m3/h

30kg	Largeur x profondeur	Réf.	Prix H.T.
Pour fours F4 /F6 /F9 40 60	780mm x 1210mm	H 22 40 60	1 603 €
Pour fours F4 /F9 40 80B	780mm x 1410mm	H 22 40 80	1 732 €
Pour fours F4 /F9 46 80B	840mm x 1410mm	H 22 46 80	1 874 €
Pour four F4 46 66	840mm x 1410mm	H 22 46 66	1 667 €

COMBINAISONS POSSIBLES



FOUR A SOLES REFRACTAIRES AVEC BUÉE

400x600

DESCRIPTIF

Four ventilé électrique avec soles réfractaires et système de buée pour la cuisson adaptée du pain

T461 : capacité 400 x 600 avec entrée par le 600 en 2 étages, 1 sur sole réfractaire et 1 sur cornières

Crémaillères réglables

Température réglée de 100 à 250°C

Intérieur et extérieur réalisés en acier inoxydable

Soles en matériau réfractaire d'une épaisseur de 20 mm

Thermostat de sécurité

Faible consommation électrique

Faible encombrement (profondeur 610 mm)

Modèle combinable avec des supports de four ou des étuves



T 461

EN OPTION

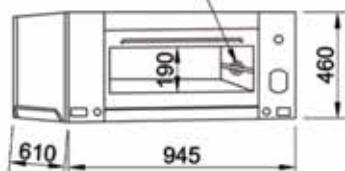
Etuve inox support de four à 8 étages d'une hauteur de 1 005 mm (voir Etuve inox E8 40/60, page 34)

Support de four à 8 étages d'une hauteur de 1 010 mm



Etuve E8 40/60

Cornières intermédiaires



T461

2 étages : 1 sur sole réfractaire et 1 sur cornières

Hauteur entre soles : 190mm

83kg, 240V mono, 2,6 kW, 12 A

3 985 € H.T.

SUPPORT DE FOUR A 8 GLISSIERES

744 € Support de four 400x600 à 8 plaques, entrée par le 600, hauteur 1 010 mm



tarif 2016

85

RADIATEURS DE BUÉE

EN CAS D'ABSENCE D'EVACUATION POUR LA BUÉE

ABSORBE LA BUÉE
DE VOTRE PAIN

DESCRIPTIF

3 modèles inox pour ouras

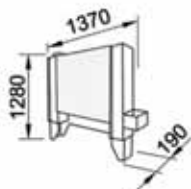
Nos capteurs de buée sont prévus pour être raccordés sur un écoulement et sur le oura de votre four et non sur la sortie de la hotte

Nos radiateurs de buée ne fonctionnent pas avec l'aspiration de la hotte

Raccordement écoulement en partie basse

EN OPTION

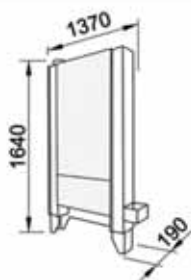
Modèle spécial sur mesure



RBU 60

Radiateur de buée pour 60 baguettes
66kg

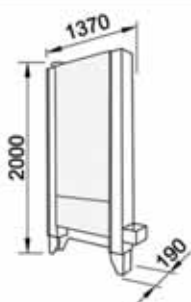
2 139 € H.T.



RBU 80

Radiateur de buée pour 80 baguettes
88kg

2 737 € H.T.



RBU 100

Radiateur de buée pour 100 baguettes
109kg

3 335 € H.T.

OPTIONS

Modèle sur mesure : nous consulter

L'OPTICOUCHE

LA COUCHE AUTOMATIQUE NOUVELLE GENERATION

Ce nouveau moyen d'enfournement de vos baguettes et de vos pains est un système breveté qui permet de réduire les manipulations successives des pâtons.

SON UTILISATION LORS DE LA MISE AU FOUR

Après leur façonnage, les pâtons sont déposés directement sur l'Opticouche et placés en fermentation.

Avec l'Opticouche, transférez vos pâtons directement de votre chariot ou de votre armoire de fermentation sur la sole du four Le Compagnon, sans passage par l'enfouneur et sans aucune manipulation des pâtons.

UN GAIN D'ESPACE

L'enfouneur est supprimé, l'espace devant le four est de nouveau accessible.

Une seule et unique Opticouche est utilisée pour la fermentation et l'enfournement.

UN GAIN DE TEMPS

Une manipulation en moins car les pâtons ne transitent plus par l'enfouneur.

Le transfert des pâtons dans la cellule de cuisson gagne en rapidité.

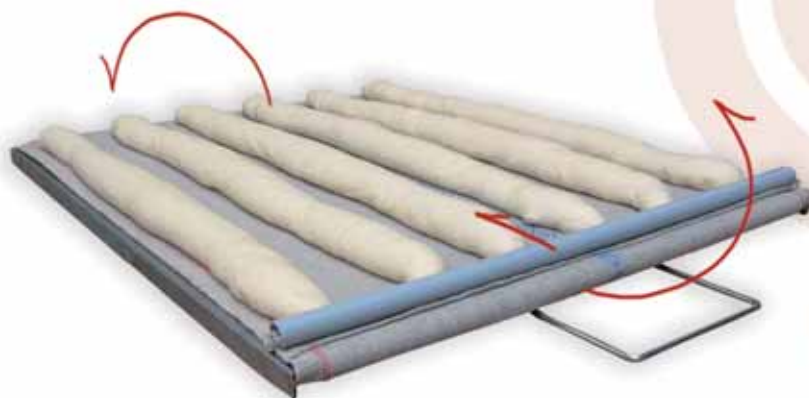
Aucun temps de séchage de la toile, elle est immédiatement réutilisable.

PLUS DE SIMPLICITE

Légèreté et facilité d'enfournement pour un confort de travail optimal.

L'enfournement ne nécessite aucune qualification particulière.

La couche automatique est réutilisable indifféremment dans les deux sens.



Sortie de l'armoire climatisée



Scarification des pâtons



Enfournement



Transfert des pâtons sur la sole



Dépose des pâtons sur la sole

Opticouche inox

O1 : Larg. 605mm x prof. 800mm, à l'unité 96 € H.T

O2 : Larg. 757mm x prof. 800mm, à l'unité 103 € H.T

Chariot inox avec 20 opticouches O1 ou O2

Structure inox avec glissières sur roulettes

O1 : Larg. 700mm x prof. 810mm x haut. 1870mm 2 648 € H.T

O2 : Larg. 850mm x prof. 810mm x haut. 1870mm 2 793 € H.T

Armoire mobile avec 20 opticouches O1 ou O2

Armoire complète fermée avec porte et roulettes

O1 : Larg. 700mm x prof. 870mm x haut. 1870mm 2 814 € H.T

O2 : Larg. 850mm x prof. 870mm x haut. 1870mm 2 960 € H.T



tarif 2016

87

FOURS COMPAGNONS

FOURS BOULANGERS A SOLES REFRACTAIRES

DESSCRIPTIF

Fours de 3 à 6 chambres de cuisson indépendantes
et de 4 à 12 bouches 600x800, 750x800 ou 900x800
avec 2 hauteurs de bouche : 130 mm et 190 mm

Chambres de cuisson chauffées par résistances
Tableau de commande électronique, générateur de vapeur et
éclairage indépendants pour chaque chambre de cuisson
Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole
Intérieur et extérieur réalisés en acier inoxydable
Teintes au choix : noir ou rouge
Mise en marche différée
Alarme de fin de cuisson
Soupape d'évacuation de la chaleur (OURA)
Thermostat de sécurité
Isolation en laine de roche
Soles réfractaires d'une épaisseur de 15 mm
Alimentation : 400V Tri - 50Hz



*C1200 3+1
6 bouches de 130mm
et 2 bouches de 190mm*

EN OPTION

Opticouche inox à l'unité
Chariot avec 20 opticouches
Armoire mobile complète de 20 opticouches avec porte
Elevateur enfourneur
Table d'enfournement et défournement avec pelle
Profondeur de dalles 600 ou 1 200 mm : nous consulter



*C1200 4+1
8 bouches de 130mm
et 2 bouches de 190mm
avec enfourneur*



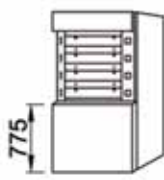
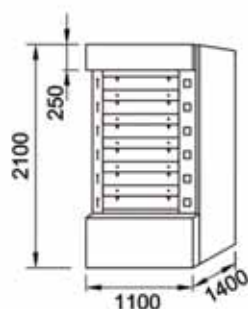
*Tableau de commande
d'une chambre de cuisson*

FOURS COMPAGNONS BOULANGERS A SOLES

COMPAGNONS 600

1 BOUCHE 600 x 800 PAR ETAGE

ENTREE PAR LE 600

**4 bouches 600x800**Surface de cuisson 2m²

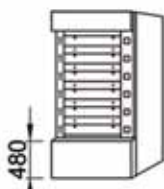
16kW, 27A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
4 bouches de 130mm	C600 4	16 817 €
3 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C600 3+1	16 983 €
2 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C600 2+2	17 150 €

**5 bouches 600x800**Surface de cuisson 2,5m²

21kW, 33A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
5 bouches de 130mm	C600 5	20 478 €
4 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C600 4+1	20 644 €
3 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C600 3+2	20 800 €

**6 bouches 600x800**Surface de cuisson 3m²

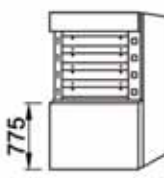
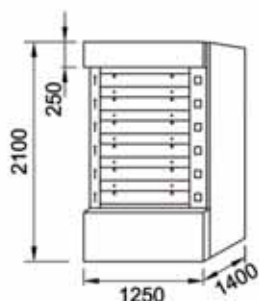
24kW, 37A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
6 bouches de 130mm	C600 6	24 138 €
5 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C600 5+1	24 294 €

COMPAGNONS 750

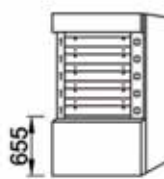
1 BOUCHE 750 x 800 PAR ETAGE

ENTREE PAR LE 750

**4 bouches 750x800**Surface de cuisson 2,4m²

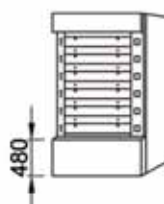
19kW, 31A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
4 bouches de 130mm	C750 4	18 330 €
3 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C750 3+1	18 512 €
2 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C750 2+2	18 694 €

**5 bouches 750x800**Surface de cuisson 3m²

23kW, 38A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
5 bouches de 130mm	C750 5	22 318 €
4 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C750 4+1	22 500 €
3 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C750 3+2	22 672 €

**6 bouches 750x800**Surface de cuisson 3,6m²

28kW, 43A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
6 bouches de 130mm	C750 6	26 307 €
5 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C750 5+1	26 484 €

PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Prévoir arrivée d'eau avec robinet d'arrêt à proximité du four

Prévoir 2,50 m de câble d'alimentation à partir de l'arrière du four

Prévoir +400 mm de hauteur si extracteur de hotte au-dessus

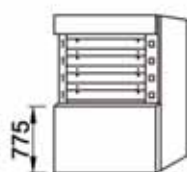
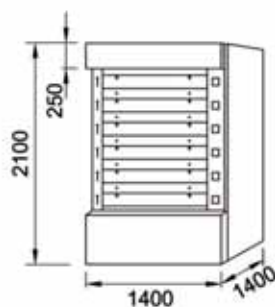
Les vitres, les dalles et les ampoules ne sont pas garanties



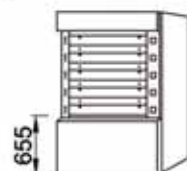
tarif 2016

89

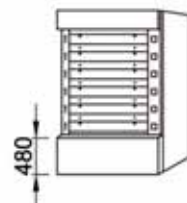
FOURS COMPAGNONS BOULANGERS A SOLES

COMPAGNONS 9001 BOUCHE 900 x 800 PAR ETAGE
ENTREE PAR LE 900**4 bouches 900x800**Surface de cuisson 2,9m²
22kW, 37A par phase, 400V

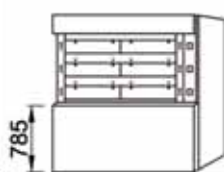
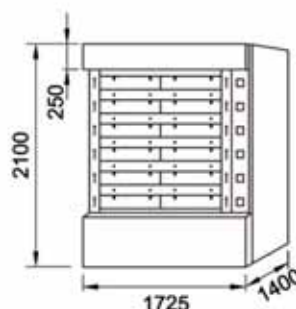
	Réf.	Prix H.T.
4 bouches de 130mm	C900 4	19 843 €
3 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C900 3+1	20 041 €
2 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C900 2+2	20 238 €

**5 bouches 900x800**Surface de cuisson 3,6m²
28kW, 46A par phase, 400V

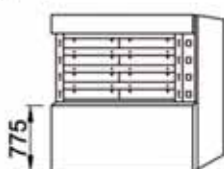
	Réf.	Prix H.T.
5 bouches de 130mm	C900 5	24 159 €
4 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C900 4+1	24 357 €
3 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C900 3+2	24 544 €

**6 bouches 900x800**Surface de cuisson 4,3m²
33kW, 53A par phase, 400V

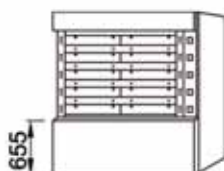
	Réf.	Prix H.T.
6 bouches de 130mm	C900 6	28 475 €
5 bouches de 130mm et 1 bouche de 190mm	C900 5+1	28 673 €

COMPAGNONS 12002 BOUCHES 600 x 800 PAR ETAGE
ENTREE PAR LE 2 x 600**6 bouches 600x800 (3 étages)**Surface de cuisson 3m²
21kW, 34A par phase, 400V

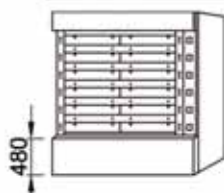
	Réf.	Prix H.T.
6 bouches de 190mm	C1200 3	20 738 €

**8 bouches 600x800 (4 étages)**Surface de cuisson 4m²
28kW, 46A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
8 bouches de 130mm	C1200 4	25 230 €
6 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C1200 3+1	25 470 €
4 bouches de 130mm et 4 bouches de 190mm	C1200 2+2	25 719 €

**10 bouches 600x800 (5 étages)**Surface de cuisson 5m²
35kW, 58A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
10 bouches de 130mm	C1200 5	30 711 €
8 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C1200 4+1	30 961 €
6 bouches de 130mm et 4 bouches de 190mm	C1200 3+2	31 200 €

**12 bouches 600x800 (6 étages)**Surface de cuisson 6m²
42kW, 67A par phase, 400V

	Réf.	Prix H.T.
12 bouches de 130mm	C1200 6	36 202 €
10 bouches de 130mm et 2 bouches de 190mm	C1200 5+1	36 442 €

PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Prévoir arrivée d'eau avec robinet d'arrêt à proximité du four
Prévoir 2,50m de câble d'alimentation à partir de l'arrière du four
Prévoir +400mm de hauteur si extracteur de hotte au-dessus

Les vitres, les dalles et les ampoules ne sont pas garanties

ENFOURNEUR & EQUIPEMENTS

POUR LES FOURS COMPAGNONS



ENFOURNEUR

Enfourneur inox avec toile enfourneur
Toile enfourneur d'une longueur de 1130 mm
Colonne d'enfournement d'une profondeur de 920 mm
Position haute pour ranger l'enfourneur au niveau de la hotte



Elévateur enfourneur

Pour fours Compagnons 600, 750 et 900	3 141 € H.T
Pour fours Compagnons 1200	3 453 € H.T
Toile d'enfourneur 600	187 € H.T
Toile d'enfourneur 750	198 € H.T
Toile d'enfourneur 900	232 € H.T



TABLE D'ENFOURNEMENT

Table d'enfournement et de défournement avec pelle
Structure inox
Plan de travail inox ou bois hêtre
Larg. 700 mm x prof. 740 mm x haut. 880 mm

Table d'enfournement

Compris pelle, hors panier	
Avec plan de travail inox	291 € H.T
Avec plan de travail bois hêtre	354 € H.T

Pelle	70 € H.T
--------------	-----------------



tarif 2016

91

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur à ces conditions générales de vente. Celles-ci l'emportent sur toutes les autres conditions contraires pouvant figurer dans les documents de nos acheteurs.

Article 1 – Commande

L'acheteur est seul responsable du matériel qu'il propose à son client. En aucun cas, PANIMATIC ne peut être mis en cause quant à une mauvaise définition du matériel. Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus, publicité et tarifs n'engagent pas PANIMATIC, qui se réserve la possibilité d'apporter toutes modifications de disposition, de forme, de dimensions ou de matière à ses appareils, machines ou éléments de machine. Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par l'acheteur à PANIMATIC. PANIMATIC n'est engagé que par la remise d'une offre ferme établie à son en-tête. Cette offre n'est valable que pour la durée indiquée sur le devis. Toute commande doit faire l'objet d'un ordre écrit de l'acheteur et doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, mode et lieu d'expédition, délai de livraison, etc... Des informations incomplètes ou erronées risqueraient d'entraîner des erreurs dans l'exécution qui ne pourraient être imputées à PANIMATIC. Dans le cas où la confirmation de commande fait l'objet d'un écrit, un accusé de réception de commande confirme l'acceptation de PANIMATIC et stipule les conditions d'exécution. Il est recommandé à l'acheteur de vérifier cet accusé de réception et de signaler par écrit toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception. Une commande acceptée par PANIMATIC pourra toujours être annulée par ce dernier dans les cas suivants et sans indemnité : arrêt de la fabrication par le constructeur pour quelque cause que ce soit ou modification dans la solvabilité de l'acheteur. Toute modification de commande devra faire l'objet d'une demande écrite de l'acheteur et d'un accord de notre part. Ces modifications pourront entraîner une augmentation des délais et des coûts. La fourniture comprend exactement et uniquement le matériel spécifié au devis. Le contrat de vente est réputé parfait lorsque les parties sont d'accord sur la chose et le prix : PANIMATIC s'engageant à exécuter, l'acheteur de son côté s'engageant à payer et à prendre livraison. Toutefois, lorsque dans un contrat de vente, il aura été prévu le paiement d'un premier terme à la commande, celle-ci ne deviendra définitive qu'après réception de ce premier terme. Les poids données aux devis ou marchés ne sont qu'approximatifs, ils ne peuvent en aucun cas être la cause de réclamations ou réductions. Toute commande a un caractère ferme, définitif et irrévocable. Toute annulation de commande entraînera la facturation d'une indemnité compensatrice qui sera au minimum de 50 % du montant total de la commande à titre de dommages et intérêts.

Article 2 – Prix

Les prix s'entendent « départ usine ». Sauf stipulation contraire, toute livraison comportant un délai de fabrication est facturée au prix de base convenu à la commande, corrigé s'il y a lieu à la date de livraison réelle, soit en vertu des dispositions légales en vigueur s'il s'agit de matériel soumis à ces dispositions, soit par l'application d'une formule de révision de prix figurant à la proposition s'il s'agit de matériel en comportant l'usage. Les avoirs établis par PANIMATIC sont valorisés avec un abattement de 10% du prix facturé. Les ports et les emballages ne sont pas remboursables. Les avoirs ne sont pas remboursés mais sont déductibles des prochaines commandes.

Article 3 – Livraison et délais de livraison

Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif sauf convention contraire et PANIMATIC ne sera tenu à aucun dommage et intérêt, indemnité ou pénalité pour retard. Ils commencent à courir aux dates prévues dans la commande sous réserve de la remise en temps utile, par l'acheteur, des éléments à sa charge, tels que schémas, croquis et tous renseignements indispensables à l'exécution de la commande et à partir de la réception du premier paiement si celui-ci est payable à la commande. Quelles que soient l'origine et la destination du matériel et les conditions de vente, la livraison est réputée effectuée dans les entrepôts ou magasins spécifiés par PANIMATIC et les risques relatifs à la chose vendue passent à la charge de l'acheteur dès l'expédition si le matériel est expédié sans préavis, et dans le cas contraire, dès qu'il a été avisé que le matériel était à sa disposition ou si une réception en usine a été prévue au moment de la commande, 8 jours après qu'il a été avisé que le matériel était prêt à être réceptionné.

PANIMATIC n'agit plus pour ces opérations qu'au nom et pour le compte de l'acheteur. Si l'expédition est retardée du fait de l'acheteur, le matériel pourra être magasiné et manutentionné avec le consentement de PANIMATIC aux frais et risques de l'acheteur. Il ne pourra en résulter une modification des délais de paiement ou de garantie.

Un retard dans la livraison ne donne à l'acheteur ni le droit d'annuler la commande, ni celui de réclamer une indemnité pour le dommage direct ou indirect subi par le retard. Aucune sanction ou pénalité ne pourra être réclamée lorsque le retard provient de cas de force majeure ou d'événements tels que : lock-out, grèves, épidémies, guerre, réquisition, incendie, inondations, interdiction ou retard de transport, toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour PANIMATIC ou ses fournisseurs, modifications légales de l'horaire de travail, ou enfin, tous autres faits indépendants de la volonté de PANIMATIC.

Article 4 – Transport

Nous attirons votre attention sur le fait que tout matériel expédié voyage aux risques et périls de l'acheteur/destinataire, qui doit toujours faire les réserves et formalités en cas de détérioration. Il incombe à l'acheteur en tant que destinataire, de ne donner décharge du matériel au dernier transporteur qu'après s'être assuré qu'il lui a été remis en bon état. La mention "sous réserve de déballage" n'est d'aucune valeur. A la réception d'une livraison, il est nécessaire de procéder aux opérations suivantes en présence du transporteur : Déballer le ou les colis reçu(s) - Vérifier le bon état du ou des matériel(s) - Ecrire sur le bon de livraison, en lettres capitales, les dégâts constatés. En cas d'avarie, il faut adresser une lettre recommandée dans les 48 heures de la réception de la marchandise au transporteur, en confirmant les dégâts constatés, et pour qu'il envoie un expert chargé de les constater. Il faudra nous adresser une copie de cette lettre. Nous vous demandons instamment de bien vouloir tenir compte de ces recommandations car nous dégageons toutes responsabilités en cas d'avarie au cours du transport ou à la réception. Si ces dispositions ne sont pas respectées, les frais de remise en état du matériel seront entièrement à votre charge. Nous ne garantissons ni les moyens, ni les délais dans lesquels les transports sont effectués. Toute réclamation pour erreur, manquant ou défaut apparent ou toute autre cause doit être adressée par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception dans les 72 heures suivant l'arrivée de la marchandise au lieu de destination.

Aucun retour de marchandises n'est accepté sauf accord écrit de notre part et à ce titre exceptionnel.

Les frais et risques de retour sont à la charge de l'acheteur.

Article 5 – Garantie

Notre garantie valable un an à compter de la date d'expédition, est limitée au remplacement de toutes pièces reconnues défectueuses, à l'exclusion des tapis, toiles et des pièces et accessoires de provenance extérieure et portant une marque propre, qui ne sont compris dans notre garantie que dans la limite des garanties accordées par les fournisseurs de ces pièces. La garantie concerne le remplacement ou la réparation dans nos ateliers de toute pièce reconnue défectueuse par PANIMATIC à la suite d'un défaut de matière ou d'un vice de conception. Le transport aller/retour de machine sous garantie en nos locaux est à la charge de l'acheteur. La réparation, la modification ou le remplacement des pièces pendant la période de garantie ne peuvent avoir pour effet de prolonger le délai de garantie du matériel. Les pièces remplacées restent la propriété de PANIMATIC, les frais de port et d'emballage restent à la charge de l'acheteur. La garantie ne s'applique pas si :

- Le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le matériel effectuée sans notre autorisation, d'une installation défectueuse, d'une utilisation dans des conditions différentes de celles spécifiées dans la documentation ou dans la notice d'entretien du matériel et de tout autre motif échappant à notre contrôle,
- Le fonctionnement défectueux résulte d'une négligence ou d'un défaut d'entretien ou de surveillance de la part de l'acheteur,
- Le remplacement ou la réparation résultant de l'usure normale du matériel.

De convention expresse, notre responsabilité résultant du fait du matériel est strictement limitée aux dispositions précédentes et aux dommages touchant directement le matériel fourni. En aucun cas, PANIMATIC ne sera tenu à aucune indemnisation pour tout préjudice direct ou indirect subi tels qu'accidents aux personnes, dommages à biens distincts de l'objet du contrat, dommages à des tiers, pertes de marchandises, manque à gagner, immobilisation des installations de l'acheteur. Notre garantie disparaît immédiatement et complètement si le matériel fourni a été démonté, modifié.

Article 6 – Paiement

Les conditions de règlements sont définies par l'ouverture de compte. Les paiements sont faits au domicile de PANIMATIC, nets et sans escompte, en euros et sont exigibles suivant les stipulations du devis et de l'accusé de réception de commande. Des délais ne sont acceptés que sous réserve d'acceptation de votre dossier par notre assurance crédit. Les délais de règlements accordés peuvent être modifiés sans préavis de notre part au cas où des modifications interviendraient dans la solvabilité de l'acquéreur. Les traites doivent être retournées acceptées dans les 10 jours suivant leur envoi et cet envoi est à la charge de l'acheteur. Ce délai est de rigueur. Nous nous réservons, en outre, le droit, en cas d'inexécution du paiement, d'exiger, dans les plus brefs délais, la restitution des marchandises livrées, aux frais de l'acheteur. Pour le solde des ordres en cours ou restant à livrer, nous nous réservons la possibilité d'exiger le paiement avant livraison et/ou d'interrompre les livraisons, d'annuler les ordres et d'exiger des dommages-intérêts.

Les pièces détachées sont exclusivement envoyées en contre remboursement.

En cas de retard de paiement aux dates fixées, une pénalité de retard sera appliquée à 3 fois le taux d'intérêt légal sans que cette clause nuise à l'exigibilité de la dette. Les frais de recouvrement de la créance sont à la charge de l'acheteur. Les termes de paiements ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, même litigieux. En cas de vente, de cession, de remise en nantissement ou d'apport en société de son fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, comme aussi dans le cas où l'un des paiements n'est pas effectué à la date, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles, quelles que soient les conditions convenues antérieurement.

CLAUSE PENALE : A défaut de paiement à la date prévue, le recouvrement de notre créance sera confié à un huissier de justice, et la totalité des sommes dues sera majorée de plein droit d'une indemnité de 15% à titre de clause pénale. Le montant de cette clause pénale ne pourra en aucun cas être inférieur à 100€.

Article 7 – Réserve de propriété

Les matériels resteront notre propriété jusqu'à complet paiement du prix par l'acheteur (loi n° 80 335 du 12 mai 1980) même si celles-ci ont déjà fait l'objet d'une transformation ou d'une revente. Le redressement judiciaire et la liquidation de l'acheteur ne pouvant modifier la présente clause. Avant paiement intégral de nos factures, la mise sous hypothèque ou la constitution de garantie de nos marchandises livrées ou installations mises en place ne sont pas admises. En cas de restitution, les sommes versées à titre d'acompte nous resteront acquises à titre d'indemnité. A compter de l'expédition, l'acheteur assume la responsabilité des dommages que ce matériel pourrait subir ou occasionner, que ceux-ci résultent de son fait, du fait d'un tiers ou d'un cas de force majeure.

En cas de revente par l'acheteur à un tiers réputé informé de cette réserve de propriété, PANIMATIC peut à sa guise en poursuivre l'entier paiement, soit contre l'acheteur, soit contre les sous-acheteurs, solidairement responsables envers PANIMATIC du paiement des factures. Faute par l'acheteur de ne pas informer les tiers avec lesquels il traite, de la réserve de propriété, il s'oblige à payer à PANIMATIC une somme égale à trois fois la valeur des marchandises ou installations à titre de clause pénale. En cas de règlement judiciaire ou de mise en liquidation des biens de l'acquéreur, PANIMATIC peut se faire restituer les marchandises ou installations frappées à la clause de réserve de propriété à moins que le syndic ne consente à en payer le prix.

Article 8 – Catalogues et plans

Les descriptions d'appareils sont données à titre indicatif. Les modèles présentés sont toujours susceptibles de recevoir des modifications sans avis préalable. TOUS LES DOCUMENTS COMPOSANT NOS CATALOGUES demeurent notre PROPRIETE EXCLUSIVE et ne peuvent être NI REPRODUITS, NI COMMUNIQUEs à des tiers d'une façon quelconque, ni utilisés pour la réalisation ou la fabrication de pièces composantes.

Article 9 – Juridiction

Tout litige de quelque ordre ou nature qu'il soit, est, de convention expresse, de la compétence du Tribunal de Commerce de MELUN (77) quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement acceptés, même en cas d'appel en garantie ou pluralités de défenseurs.

La loi applicable est la loi française. Dans le cas où un des articles précédents viendrait à être déclaré comme nul et non avenu, cette nullité ne pourrait qu'affecter les articles concernés et non pas l'ensemble du présent contrat.

INDEX

- p30 Accessoires
- p31 Accessoires de pose pour groupe a distance
- p36 Armoires de fermentation
- p37 - pour plaques 400x600
- p38 - pour filets de cuisson ou couches automatiques
- p39 - 400x800 et 460x800
- p40 - 460x660, 600x800, 600x900
- p41 - 700/750/820/900x800/900
- p42 - avec grilles et couches
- p43 - 600x800
- p44 - 765x800
- p45 - 935x800
- p46 - 1050x800
- p47 - 1250x800
- p16 Armoires de couches automatiques
- p49 Armoires à chariot
- p62 Armoires à levain pour bacs a pâte, réfrigérées ou climatisées
- p36 Armoires étuves chauffantes (option armoires de fermentation)
- p25 Armoires mobiles sèches pour plaques
- p87 Armoires opti-couches
- p60 Armoires positives et chocolat type P46 et P66
- p27 Bac à pâte (meuble)
- p23 Bac à pâte (pour échelles à bacs)
- p28 Bac à sel inox
- p22 Chariots inox pour chambre
- p80 Chambres de conservation température négative
- p48 Chambres de fermentation
- p50 - pour chariots à grilles, à filets ou couches auto
- p78 Chambres de surgélation inox
- p48 Chambres étuves pour chariots (option chambres fermentation)
- p66 Chambres froides températures positives
- p64 Chambres réfrigérées pour échelles bacs a pâtes
- p18 Clean brosse
- p00 Conditions particulières de vente
- p92 Conditions générales de vente
- Conservateurs
- p68 - type C87 (600x800)
- p72 - type P58 (400x600)
- p18 Couches automatiques
- p31 Déplacement d'armoire de fermentation
- p29 Dessus inox avec dossier arrière
- p06 Diviseuses hydrauliques
- p08 Diviseuses tradirecord
- p23 Echelles a bac
- p24 Echelles de manutention inox
- p26 Echelle murale pliante
- p91 Enfourneur
- p91 Equipement pour four
- p34 Etuves support de four
- p12 Façonneuses
- p30 Filets de cuisson
- p88 Fours boulangers à soles réfractaires "Compagnons"
- p89 - Compagnons 600
- p89 - Compagnons 750
- p90 - Compagnons 900
- p90 - Compagnons 1200
- p82 Fours ventilés électriques
- p85 Fours à soles réfractaires avec système de buée
- p22 Grilles inox
- p84 Hottes électriques
- p14 Laminaires
- p30 Meubles inox à portes coulissantes
- p10 Mini balancelles
- p87 Opti-couches
- p20 Parisiens fermés
- p30 Plaques de cuisson
- p86 Radiateur de buée
- p02 Refroidisseurs d'eau verticaux
- p04 Refroidisseurs d'eau horizontaux
- p23 Repose pâtons
- p26 Sèche couches
- p26 Séchoir à couches
- p26 Support ustensiles
- p32 Support de four climatisé ou étuve
- p84 Support de four inox
- p68 Surgélateur conservateur type P87/C87 (600x800)
- p70 - P87-3
- p71 - P87-2
- p74 Surgélateur conservateur type P58 (400x600)
- p78 Surgélateur conservateur type P88 et P67
- p31 Structures inox
- p26 Table tout inox
- p27 Table d'enfournement inox
- p22 Toiles à couches pur lin
- p76 Tours de conservation inox négatif
- p76 Tours de surgélation inox
- p56 Tours réfrigérés ou climatisés démontables (400x600)
- p57 - entrée par le 600
- p57 - entrée par le 400
- p58 Tours réfrigérés non démontables (400x600)
- p29 Tours secs inox

panimatic

C'est...

Une PME : familiale et dynamique

Panimatic est une entreprise familiale créée en 1972 dont l'ensemble de ses locaux est situé au sud de la Seine et Marne.

Nous fabriquons environ 1500 machines chaque année.

Notre éthique de la qualité et de l'engagement est la clé de notre ancienneté et de notre réussite.

Au fil du temps, nous avons été récompensé par la confiance des artisans boulangers et pâtisseries qui travaillent avec toujours plus d'efficacité pour obtenir des produits de qualité supérieure par leur saveur, leur présentation et par leur conservation.

Une des gammes les plus complètes du marché

Panimatic accompagne le savoir-faire des artisans boulangers et pâtisseries dans toutes les étapes de la production :

- **Travail de la pâte** : refroidisseur d'eau, mini-balancelle, façonneuse
- **Fermentation contrôlée** : armoire ou chambre de fermentation
- **Froid positif** : tour ou meuble réfrigéré
- **Froid négatif** : surgélateur conservateur 400x600 ou 600x800
- **Cuisson** : four ventilé, four boulanger le Compagnon
- **Chocolat** : tour ou meuble
- **Manutention / mobilier** : couches automatiques, Parisien, chariots



panimatic

Z.I. route d'égreville 77460 SOUPPES sur LOING

info@panimatic.com - www.panimatic.fr

tél 01 64 29 72 19 - fax 01 64 29 68 49

